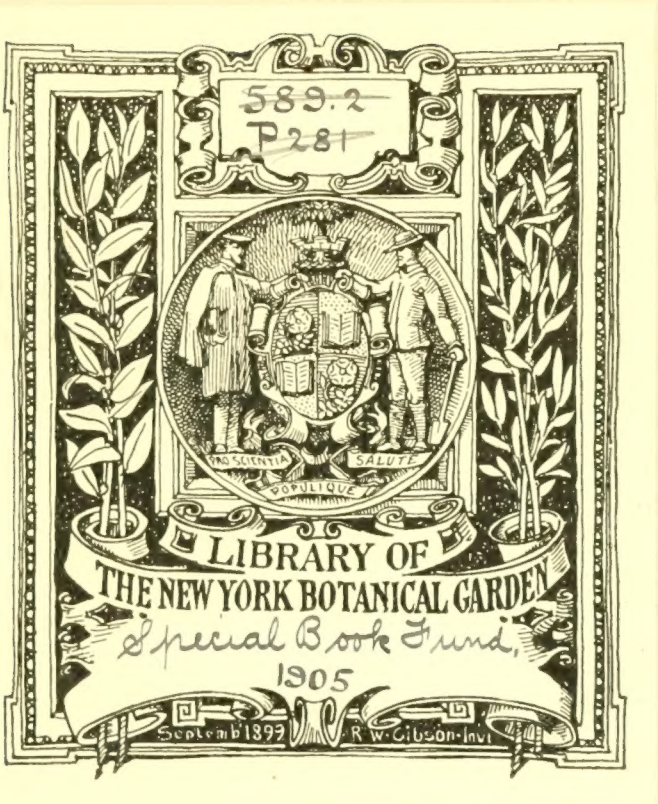
589.2
P281
PRO SCIENTIA
SALUTE
POPULIQUE
LIBRARY OF
THE NEW YORK BOTANICAL GARDEN
Special Book Fund,
1905
Septemb 1899
R W Gibson Invt

TRAITÉ
DES
CHAMPIGNONS.

TOME II.

TRAITÉ

DES

CHAMPIGNONS,

OUVRAGE dans lequel on trouve, après l'hiſtoire analytique & chronologique des découvertes & des travaux ſur ces plantes, ſuivie de leur ſynonimie botanique & des tables néceſſaires, la deſcription détaillée, les qualités, les effets, les différens uſages non-ſeulement des champignons proprement dits, mais des truffes, des agarics, des morilles & autres productions de cette nature, avec une ſuite d'expériences tentées ſur les animaux, l'examen des principes pernicieux de certaines eſpèces, & les moyens de prévenir leurs effets ou d'y remédier;

Le tout enrichi de plus de deux cents Planches où ils ſont repréſentés avec leurs couleurs & en général leurs grandeurs naturelles, & diſtribués ſuivant une nouvelle méthode.

Par le C.^en PAULET Médecin des Facultés de Paris & de Montpellier, de l'Académie médicale de Madrid, &c.

TOME II.

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE NATIONALE EXÉCUTIVE DU LOUVRE.

M. DCC. XCIII.

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

+QK603
.P28
t.2

Corrections principales & additions.

Tome I.

Page 17, *ligne* 27, cèpes agarics à substance friable. *Lisez* faux agaric blanc, *tom. II, p.* 105.
P. 33, *lig.* 26, note 12, *lisez* note 13.
— 45, — 5, conocchielles, *lisez* conocchielle.
— 113, — 22, weich, *lisez* weltch.
— 231, — 32, var. a. 2, *lisez* var. a. 5.
— 243, — 8, Renaud, *lisez* Renard.
— 247, — 5. n.° 155, *lisez* n.° 115.
— 312, — 3, *ferino*, lisez *ferino*.
— 365, — 4, *boletus tuberosus*, lisez *boletus suberosus*.
P. 382, — 35, *marmosa*, lisez *marmorea*.
— 389, — 20, *cledona*, lisez *cadona*.
— 468, — 21, *vallus*, lisez *vellus*.
— 471, — 6, *ardosiacum*, lisez *ardosiaceum*.
— 510, 2.e colonne, *ligne* 16, *agarici atramentarii*, lisez *fungi atramentarii*.
Ibid. 1.ere colonne, *ligne* 39, *isca* lisez *iska*.
P. 518, 2.e colonne, après la ligne 5, ajoutez *fungus globosus teneræ ætatis*, Mentz.
P. 523, 2.e colonne, *ligne* 13, grande espèce, *ajoutez* & moyenne.
P. 524, 1.ere colonne, *ligne* 19, 404, *lisez* 405.
— 525, 1.ere colonne, après la ligne 36, ajoutez *boletus Julii menfis* Dillen.
P. 535, 2.e colonne, *lignes* 43 & 44, *fungus per maturitatem fursùm repando*, Vaillant, *p.* 73, lisez *fungus margine per maturitatem fursum repando*, Vaillant, *p.* 76.
P. 536, 1.ere colonne, *ligne* 41, *talephora*, lisez *thalaphora*.
Ibid. 2.e colonne, *ligne* 8, *tab.* 16, *lisez* tab. 26.
Ibid. ligne 43, *fufcus & rubro maculatus*, lisez *fufco & rubro maculatus*.
P. 537, 2.e colonne, *lignes* 6 & 7, *fungus albus ; ftriis purpureis*, Sterb. tab. 16, figure E, lisez *fungus magnus albus ftriis purpureis*, Sterb. tab. 16, figure B.
P. 539, 2.e colonne, *ligne* 31, *leutifera*, lisez *lentifera*.
Ibid. ligne 34, *fenime*, lisez *femine*.
P. 540, 2.e colonne, *ligne* 38, *pulviforme*, lisez *peluiforme*.
Page 544, 1.ere colonne, *ligne* 31, figure 4.e, *lisez* figure 43.
P. 549, 2.e colonne, *ligne* 6, *umbricale*, lisez *lumbricale*.
P. 549, 1.ere colonne, *ligne* 12, *lythophyton*, lisez *lithophytum*.
P. 551, 1.ere colonne, *ligne* 30, n.° 179, *lisez* n.° 119.
P. 554, 1.ere colonne, après la ligne 16, *ajoutez fungus noftras multiplex, pileis ſubglobofis*, Vaill. *p.* 70, n.° 2.
P. 559, 1.ere colonne, *ligne* 10, *b*, lisez *c*.
P. 574, 1.ere colonne, *ligne* 31, *tome III*, lisez *tom. V*.
P. 579, 1.ere colonne, *ligne* 25 & 26, *fungus calciformis* Batt. *hift. f. ar. tab.* 3, lisez *Boletus leucophæus* Battar. *hift. f. ar. tab.* 3, *fig. B*.
Ibid. ligne 30, tab. 25, *lisez* tab 3.
Ibid. ligne 36, fig. 11, *lisez* fig. 11.
P. 588, 1.ere colonne, *ligne* 8, *ardoſiacum*, lisez *ardoſiaceum*.
Ibid. ligne 10, *cornucopioides*, lisez *cornucopioides*.
P. 596, 2.e colonne, après la ligne 33, lisez *Boletus Julii menſis*, Dill. *p.* 525.
P. 603, 2.e colonne, après la ligne 47 & le mot *gl bofus*, ajoutez *teneræ ætatis*, Mentz. *p.* 518.
P. 604, 1.ere colonne, *ligne* 32, *alveolus & maculatus CLAUD.* 494, lisez *alveolus annulatus & maculatus CLAUD.* 534.
P. 611, 1.ere colonne, après la ligne 54, ajoutez *hydrophorus reis laceris* Battar. *p.* 552.
P. 616, 2.e colonne, *ligne* 13, *Flucii*, lisez *Plinii*.
P. 620, 1.ere colonne, après la ligne 18, *ajoutez* charbon des blés, *p.* 590.
P. 622, 1.ere colonne, après le mot *hériſſon*, ajoutez *la hoque blanche*, *p.* 46, 529.
P. 623, 1.ere colonne, *ligne* 27, après le mot *gris*, lisez 526.
P. 626, 1.ere colonne, *ligne* 3, *lisez* veſſe-de-loup étoilée, *p.* 558.
P. 629, 1.ere colonne, après la ligne 3, *lisez* Pico, *p.* 489.
Ibid. ligne dernière, 377, *lisez* 384.

Tome II.

Page 71, *ligne* 15, truffes du cerf, *lisez* veſſes-de-loup truffeuſes ou ſouterraines.
P. 124, *ligne* 12, n.° 70, c, *lisez* n.° 70, e.
— 127, *ligne* 19, n.° 70, c, *lisez* n.° 70, e.
— 217, *ligne* 24, *ſpincter*, lisez *ſphincter*.
Page 385 *& ſuivantes*, pinau, pinaux, *lisez* pineau pineaux.

TABLE

DES

CHAPITRES ET PARAGRAPHES.

CHAPITRE I.er

§. I. *Généralités ſur les Champignons; définition & caractères diſtinctifs de ces productions; leur nature en général*, page 1 & ſuiv.

§. II. *Reproduction des Champignons*, p. 7 & ſuiv.

§. III. *Conditions néceſſaires à leur reproduction, & méthodes artificielles pour les reproduire*, p. 12 & ſuiv.

§. IV. *Subſtance des Champignons; leur analyſe chimique*, p. 15 & ſuiv.

§. V. *Uſage des Champignons; leur examen diététique: leur apprêt ou aſſaiſonnement; leurs correctifs & moyens de les conſerver*, p. 20 & ſuiv.

§. VI. *Moyens de remédier aux effets des eſpèces mal-faiſantes*, p. 26 & ſuiv.

§. VII. *Signes auxquels on reconnoît leurs qualités bonnes ou mauvaiſes*, p. 30 & ſuiv.

§. VIII. *Examen botanique des Champignons*, p. 33 & ſuiv.

CHAPITRE II.

Distribution des Champignons ou plantes fongueuses, p. 73.

§. I.

CLASSE I.

Plantes fongueuses à chapiteau, p. 73—395.

§. II.

CLASSE II.

Plantes fongueuses à peau ou membraneuses, p. 395—419.

§. III.

CLASSE III.

Plantes fongueuses digitées, p. 419—433.

§. IV.

CLASSE IV.

Plantes fongueuses en globe ou arrondies, p. 433—456.

Résumé général, p. 457 & suiv.

EXPLICATION

Des principaux termes employés dans cet Ouvrage.

AGARIC *(Agaricus)* en général, toute production fongueuſe *(a)* attachée fortement, pour l'ordinaire latéralement, à des troncs d'arbres; *(voyez pl. I — XXIV)*, ſpécialement l'agaric blanc ou parfumé, ou agaric de mélèze *(pl. XVII)*.

ANNEAU, COLLET *(annulus)*, peau ordinairement blanche, qui, après avoir couvert la partie inférieure du chapiteau de certains champignons, & s'en être détachée, ſe rabat ſur la tige, au haut de laquelle elle forme comme un anneau ou collet *(pl. CLVII—CLIX—CLX—&c.)*.

BOURSE, COIFFE, VALVE *(volva) (b)*, enveloppe générale de certains champignons, formée d'une peau ordinairement blanche, qui eſt d'une ſeule pièce ou de pluſieurs morceaux, & dont on aperçoit preſque toujours des veſtiges, ſoit à la ſurface du chapiteau, ſoit au bas de la tige & contre terre. Cette enveloppe extérieure diffère du collet ou du voile qui ne couvre jamais que la ſurface inférieure du chapiteau, ou reſte attaché tout autour & au haut de la tige *(voyez pour la bourſe, pl. CLII—CLV—CLVI)*.

BULBE *(bulbus)*, la partie inférieure de la tige contenue dans la terre, qui dans certains champignons eſt blanche, molle, conſtamment arrondie dans ſon origine comme un oignon, d'où vient ſon nom, & pleine de ſuc qui s'épuiſe par le développement de la plante. Cette partie diffère des racines tubéreuſes qui ſont toujours inégales, ordinairement dures & ligneuſes, de couleur, & qui ne s'épuiſent pas entièrement par le développement de la plante *(voyez pour le bulbe, pl. CLIV—CLV)*.

CAVERNEUX, TIGE CAVERNEUSE, ſe dit de celle de

(a) Mot latin de Pline. C'eſt le nom de notre champignon.

(b) Nom donné dans un ouvrage [illegible] de Pline. Le Boletus [illegible] de Linné, n'y a donné [illegible] ſpécifique [illegible] Fungus, [illegible] Tuber, [illegible] d'un [illegible] Volva fignifie [illegible] Matthiol, Battara, &c. &c.

certaines morilles & des phallus, dont les parois ſont criblées d'ouvertures *(pl. CXC—CXCI.)*.

CHAMPIGNON *(c)* *(Fungus)* en général, toute production végétale charnue ou pulpeuſe, ſans feuilles & fleurs apparentes, qui croît par terre, ſous terre ou ſur quelque corps ſolide, tel que les arbres, & ſous ce rapport général l'équivalent de production fongueuſe; génériquement parlant, toute plante fongueuſe, molle, avec tige & chapiteau qui s'éleve verticalement *(planches XXV—CLXXXIII.)*; ſpécialement, le champignon ordinaire ou de couche *(voyez planche CXXX)*.

Un champignon eſt,

Feuilleté (lamellatus), lorſque le deſſous du chapiteau eſt garni de lames ou feuillets poſés perpendiculairement ſur leur tranche & dirigés pour l'ordinaire du centre à la circonférence *(voyez* FEUILLET*)*.

Régulier, (diſtinction admiſe, ſur-tout pour les champignons feuilletés) en général lorſque le chapiteau exactement circulaire, également bombé ou plat, eſt porté ſur une tige centrale & cylindrique, de diamètre égal, ou taillée en quille ou en fuſeau *(planches LXVII — CLXIII)*. Un champignon eſt parfaitement régulier & dans les proportions les plus exactes, lorſque le diamètre ou l'étendue du chapiteau, d'un bord oppoſé à l'autre, égale la hauteur de la tige, & lorſque le diamètre de la tige eſt à ſa hauteur, comme 1 eſt à 4 ou 5; c'eſt-à-dire, lorſque quatre ou cinq diamètres de tige égalent ſa hauteur; quoiqu'une tige très-longue portant un petit chapiteau, ne ſoit point irrégulière. C'eſt une choſe conſtante dans ces plantes, que la régularité du chapiteau emmène toujours celle de ſa tige, & *vice versâ*. Plus un champignon s'écarte des proportions données & de la forme d'un parafol ouvert, plus il s'éloigne de la parfaite régularité.

Peu régulier, lorſqu'il s'éloigne un peu de la régularité indiquée, mais de manière que ſon irrégularité même ſoit conſtante, ſans être difforme, comme quand ſes bords ſe relevent conſtamment en haut & forment le pavillon d'entonnoir, & que la tige cylindrique & preſque égale par-tout, eſt un peu taillée en cheville ou en clou vers la terre *(pl. LXVII — LXXV)*.

Irrégulier, lorſque les conditions de la régularité ne ſe trouvent

(c) Terme métaphorique, emprunté, à ce qu'il paroît, du fruit de la pomme de pin ou *pignon*, & de *champ*, comme pour dire pignon des champs ou champignon.

pas, comme lorſque la tige eſt beaucoup plus groſſe du haut que du bas; que l'orbe du chapiteau n'eſt pas bien formé; que la tige eſt tortue ou boſſue, que le chapiteau eſt boſſelé, mal tourné, langueté, ſillonné, &c. *(voyez Difforme & pl. XXV — LXVI).*

Simple, lorſqu'il eſt nu, c'eſt-à-dire, ſans écailles, ſans fragmens de peau ou d'enveloppe, ſans collet, ſans bulbe, ſans rubans à la tige, enfin ſans ornement ou partie de luxe *(voyez planches XXXVIII— CXXVI).*

Compoſé, lorſqu'il a quelqu'une de ces parties *(voyez pl. CXXVII— CLXIII).*

Difforme, lorſque ſa forme eſt très-éloignée des proportions entre les parties, qui le rendent régulier; & le même qu'irrégulier.

Déformé, lorſque dans le développement il ſe découpe, ſe fend, ſans ſortir de ſa régularité naturelle *(pl. CVII—CXXVII).*

En touffe ou *en famille*, lorſque pluſieurs tiges ſe trouvent réunies & preſſées du bas en manière de gerbe *(voyez planches CVII— CVIII*, &c.*).*

En faiſceau ou *à branches*, lorſque pluſieurs tiges partent d'un tronc commun *(voyez pl. CXLVII—CXLVIII).*

Papillé, qui a des éminences en forme de papilles ſous le chapiteau, *(voyez* PAPILLES, & *pl. XXXIV—XXXV).*

Membraneux, c'eſt-à-dire, dont le corps réſulte d'une membrane ou peau plus ou moins épaiſſe, mais d'épaiſſeur égale par-tout *(pl. CLXXXIV — CLXXXXI).*

CHAPITEAU, CHAPEAU, TABLE *(pileus, tabula)*, partie ſupérieure & principale des champignons, plus ou moins horizontale, en forme d'auvent, de paraſol ou de toit, ou de feuille d'arbre, plus épaiſſe à ſon inſertion ou à ſon centre qu'aux bords *(voyez planches I—CLXXXIII).*

CLAVAIRE, MASSE *(Clavaria à clava)*, genre de plante fongueuſe, en forme de maſſue, ou de pilon, ou de corail, ou de griffe, ou de chou-fleur, &c. de conſiſtance un peu ferme, ou de champignon *(pl. CXCII— CXCVII).*

CLAVAIRE-NOSTOC, genre de plante fongueuſe, en forme de clavaire, mais de conſiſtance de noſtoc *(voyez* NOSTOC, *& planche CXCII).*

CLAVAIRE-TRUFFON (*voyez* TRUFFON).

COLLET (*voyez* ANNEAU).

COLLETÉ, champignon qui a un anneau ou collet au haut de la tige (*voyez* ANNEAU).

CORALLOÏDE, genre de plante fongueuse chez Tournefort, en forme de corail ou clavaire à branches (*pl. CXCIV*).

CONQUE-OREILLE (*Conchites*), genre de plante fongueuse & membraneuse, creusée en forme de conque ou d'oreille d'homme (*voyez pl. CLXXXIV—CLXXXV*).

COCCIGRUE (*Pezicula*), genre de plante fongueuse & membraneuse, creuse, résultant d'une peau mince, sèche & cassante (*voyez planche CLXXXVII*).

DOIGTIER (*Digitellus*), genre de plante fongueuse, de substance un peu molle & filandreuse, en forme de doigts réunis (*pl. CXCII*).

ÉPINES (*voyez* PAPILLES).

FEUILLETS (*calus, pilæ, lamellæ*), partie dans les plantes fongueuses, en forme de lames ou de feuillets posés de champ, & rayonnés, c'est-à-dire, allant du centre à la circonférence & placés à la partie inférieure du chapiteau de la plupart des champignons (*voyez pl. XXXVIII—CLXIII*).

FEUILLETÉ (*lamellatus*), champignon qui a des feuillets (*voyez* FEUILLETS).

FONGUEUX (*fungosus*), de nature fongueuse ou de champignon.

FONGOÏDE (*Fungoïdes*), genre de plante fongueuse, chez Tournefort & les [illegible], qui le [illegible] des champignons [illegible], & comme pour une [illegible] de champignon (*voyez sur-tout pl. CLXXXVII*).

[illegible], genre de plante fongueuse & membraneuse (*pl. CLXXXVI, fig. 7*).

[illegible], genre de plante [illegible] & digitée, [illegible] (*voyez* [illegible]).

[illegible] (*voyez planche CXCIX* [illegible]).

MAMMELON, sommet du chapiteau élevé un peu en pointe, ou en forme de bout de mammelle ou de mamelon.

MAMMELONNÉ (*[illegible]*), relevé en forme de bosse, ou de mamelon (*planches CXIII — C[illegible]*).

MORILLE (*[illegible], [illegible], [illegible]*), genre de plante fongueuse & membraneuse, portée sur une tige considérable & creuse (*planches CLXXXIX & CXC*).

NOYOU, genre de plante fongueuse & membraneuse, de substance fraîche & [illegible] (*pl. CLXXXVI, fig. 1, 2, 3*).

[illegible] (*[illegible]*), éminences en forme de pointes, semblables à [illegible] de la langue de quelques animaux, placées dans certains champignons à la partie inférieure du chapiteau (*pl. XXXV*).

Parties accessoires dans les champignons, sont la tige, le collet, le voile, le bulbe, l'enveloppe générale, la garniture de la partie inférieure du chapiteau, feuilletée, tubuleuse, papillée, &c.

PEAU-DE-MORILLE (*Pezica*), genre de plante fongueuse & membraneuse, de substance tendre & cassante comme celle de la morille, mais sans tiges & avec une sorte de tige qui n'est pas creuse, c'est à dire, fistuleuse (*pl. CLXXXVIII*).

PÉDICULE, synonyme de tige.

PHALLUS (*Phallos Græc.*), genre de plante fongueuse & membraneuse, humide, à tige creuse & caverneuse, & qui se réduit en liqueur fétide (*pl. CLXXXXI*).

PORES (*pori*), petites cavités ou bouches de tuyaux placés, dans certains champignons, à la partie inférieure du chapiteau & formant les champignons poreux (*voyez pl. CLXIV — CLXXXIII*).

TABLE (*tabula*), partie horizontale & principale de certains champignons, sur-tout des agarics (*voyez* CHAPITEAU).

RUBAN (*fascia*), cercle coloré en manière de bande ou de ruban autour de la tige de certains champignons (*voyez pl. CXL, fig. 2*).

TRUFFE (*Tuber*), genre de plante fongueuse & arrondie, de substance ferme, homogène, prenant son accroissement sous terre (*voyez pl. CXCVIII*).

TRUFFON (*Tubero-surculus, atricaulis, hypoxilon*), genre de plante fongueuse & digitée, de consistance, de couleur & même de saveur de truffe noire, qui croît hors de terre (*planches CXCVI — CXCVII*).

TUBES, *tuyaux*, *foin* (*tubuli*), partie tubuleuſe de certains champignons, placée à la partie inférieure du chapiteau (*planches CLXVII — CLXXXIII*).

VALVE (*volva*). (*Voyez* BOURSE).

VESSE-DE-LOUP, (*Lycoperdon, crepitus lupi*) (*voyez* LYCOPERDON).

VOILE (*velum*), peau ordinairement blanche, qui couvre dans la naiſſance de la plante, la partie inférieure du chapiteau, des bords duquel elle ſe détache pour former l'anneau ou le collet (*voyez pl. CXXXIV, fig. 5*).

ZONE (*zona*), ſe dit particulièrement des bandes concentriques qu'on remarque à la ſurface ſupérieure du chapiteau de certains champignons; la zone diffère du ruban, en ce que celui-ci occupe la tige (*voyez pour la zone, pl. I. IV*).

ZONÉ, champignon qui a des bandes concentriques (*voyez* ZONE).

TRAITÉ

TRAITÉ
DES
CHAMPIGNONS.
DEUXIÈME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.
Généralités ſur les Champignons.
§. I.er
Définition & caractères diſtinctifs de ces productions ; leur nature en général.

Les champignons ſont des corps de ſubſtance pulpeuſe, ou ſpongieuſe, c'eſt-à-dire cotonneuſe, ou membraneuſe, ou gélatineuſe, qui croiſſent à la manière des végétaux, par terre, ſous terre ou ſur d'autres corps ſolides, tels que les arbres. Leur accroiſſement eſt en général très-prompt, leur durée très-courte ; leur chair, dans preſque tous, d'abord blanche & molle, devient sèche, ferme ou dure, ou ſe réſout en liqueur.

Ces corps n'ont ni mouvement progreſſif, ni contraction ou extenſion momentanée, ni irritabilité apparente; c'eſt une ſubſtance pulpeuſe, d'une ſtructure & organiſation particulières, ſans feuilles, ſans fleurs apparentes. Ce n'eſt donc pas ſans fondement que Théophraſte, Tournefort & autres les ont mis au nombre des végétaux imparfaits, & que Gleditſch en a fait une claſſe particulière, ſous le titre de *Plantes charnues (a)*.

Ces productions, en effet, ont les principaux caractères des plantes, & n'ont rien qui les aſſimile aux corps du règne animal ou minéral: leur formation n'eſt ni lente ni ſucceſſive comme celle de certaines productions marines, dont elles n'ont d'ailleurs ni la dureté terreuſe, ni la gelée animale; en quoi elles diffèrent principalement des coraux, des éponges, des coralines, des madrepores, &c. On les diſtingue aiſément des autres végétaux avec leſquels elles pourroient avoir quelque affinité, en ce qu'elles ne ſont ni en fils ou filamenteuſes comme les *byſſus*, ni en feuillages bourſouflés ou utriculaires, comme les *fucus* ou varecs, ni en expanſions plaquées avec des cupules sèches ou de nature tartreuſe comme les *lichens*; ni en tiges herbacées avec des filets à urne & à coëffe comme les mouſſes; ni enfin en ramifications laineuſes & extrêmement fines, ou en très-petits corps en forme de larmes de Job, comme ces plantules que Micheli a données ſous les noms de *botrytis*, d'*aſpergillus*, de *puccinia*, *&c.* C'eſt une chair végétante, en général de nature homogène, qui fournit un ordre particulier de plantes très-diſtinct & très-naturel.

Ces ſortes de plantes croiſſent généralement par-tout; mais l'Europe, à ce qu'il paroît, eſt la contrée de la terre qui en produit le plus; & dans celle-ci, la Toſcane ſemble être le pays le plus riche en champignons. Comme la plupart de ces productions ſont paraſites, ou du moins que les débris des végétaux ſont néceſſaires à leur reproduction, en

(a) *Syſtema plantarum.*

général plus un pays eſt dépourvu d'arbres, de forêts, de plantes de toute eſpèce, moins il abonde en champignons, comme la Hollande, où l'on n'en trouve preſque pas.

Leur forme eſt beaucoup moins variée que celle des autres plantes ; elle ſe réduit en général à trois ou quatre principales, dont les autres ne ſont que des modifications : les uns, & c'eſt le plus grand nombre, préſentent une tige ſurmontée d'une pièce horizontale en forme de paraſol ; d'autres comme une peau plifſée en différens ſens, d'autres des tiges nues, & d'autres des corps globuleux.

Ces végétaux ont une ſaveur particulière qu'on diſtingue en général dans tous, dont les nuances ſont à l'infini ; mais on en trouve qui en ont une qui leur eſt propre, quoiqu'elle tienne du plus au moins de la dominante. Leurs odeurs offrent encore plus de particularités, & l'on eſt étonné en flairant certaines eſpèces, d'y reconnoître celle du camphre, du ſavon, de la térébenthine, de l'amande amère ; &c. Leurs couleurs ſont encore plus diverſifiées, quoique le blanc & le roux tendre ſoient celles qui dominent en général. Pour l'ordinaire, la nature en emploie deux pour teindre les champignons dont la ſubſtance n'eſt pas homogène ; ainſi dans les feuilletés, les tubuleux par exemple, la tige & le chapiteau ſont en général du même ton de couleur, tandis que la partie feuilletée ou tubuleuſe en offre une différente.

Les champignons, à un très-petit nombre d'exceptions près, ſe comportent en général comme toutes les plantes qui ſe renouvellent annuellement & à leur ſaiſon, de leurs graines : la plante périt entièrement ; dans les bulbeux ſur-tout, il ſe fait une aſcenſion ſenſible de l'eau de la végétation qui part de ce bulbe, lequel ſe flétrit peu-à-peu, & s'épuiſe enfin par le développement de la plante qui ne lui rend rien. Ils ont tous en général, quand ils ſont ſecs, la propriété de revenir une fois, étant imbibés d'eau, preſque à leur premier état de molleſſe ou de fraîcheur primitive ; mais il n'y a, à ce qu'il paroît, que les agarics cotonneux ou à amadou, qui reviennent pluſieurs fois à ce premier

état en ſe gonflant ; les autres, après la première imbibition ; s'ils sèchent de nouveau, deviennent durs & noirs, ſont comme dans un état de mort, & ne reviennent plus. La couleur noire en général eſt l'annonce de cet état.

Les liens qui les attachent au fumier ou à la terre qui les porte, ſont en général ſi délicats, qu'une forte commotion ſuffit pour tout déranger dans certaines eſpèces ; & l'on ſait que ſi l'on tranſplante un champignon, quelque précaution qu'on prenne, il ne reprend point *(b)*, quoiqu'il y en ait qui, même hors de terre, continuent à pouſſer, ſur-tout s'ils ſont tenus chaudement comme dans la main, où on les voit croître à vue d'œil, au point même qu'on n'a quelquefois pas le temps de les deſſiner ; ce ſont ſur-tout ceux qui ſe réduiſent en liqueur noire. Leur délicateſſe en général, & la briéveté de leur durée paroiſſent dépendre de la ténuité de leurs fibres, & de la quantité d'eau de végétation qu'ils contiennent, laquelle, dans quelques eſpèces, eſt prodigieuſe, proportionnellement aux autres parties de la plante ; c'eſt ce qui rend en général ces végétaux très-lourds. On doit diſtinguer cette eau de la végétation également diſtribuée & qui ne coule pas, lorſqu'on coupe un champignon, des ſucs particuliers que certaines eſpèces contiennent, & qui ruiſſèlent pour peu qu'on déchire la plante. Ces ſucs, preſque tous de ſaveur âcre, ont la conſiſtance du lait, & la plupart la même couleur ; mais il y en a de rouges comme du ſang, de briquetés & de jaunes ; & la couleur de la plante participe toujours de celle de ces ſucs. Les champignons qui les recèlent ſont ordinairement plus lourds que les autres : ils ont en général une ſurface sèche, & la plupart l'ont comme ſoyeuſe ou cotonneuſe. Ces ſortes de champignons à ſuc, quoique de conſiſtance un peu

(b) On doit excepter de cette règle les racines truffeuſes, telle que celle qui nous vient d'Italie, ſous le nom de *pierre à champignons*, qui ſouffre la tranſplantation, & qui produit des champignons quand on l'arroſe, leſquels pouſſent de cette racine en forme de pouſſes ou de ſcions d'aſperges.

molle, ſont ſujets à devenir très-durs par la deſſiccation, & preſqu'incorruptibles. On obſerve encore des champignons dont le ſuc tranſſude de toute part, & qui ſe ramaſſe en gouttes à toute la ſurface. Ceux-ci ſont comme dans un état de pléthore aqueuſe, & ce ſont les plus lourds qu'on connoiſſe. Ce ſuc qui ſort ainſi eſt une eau jaunâtre qui a un peu plus de conſiſtance que l'eau ordinaire. On doit diſtinguer encore de l'eau de la végétation, ou de celle qui entre dans la compoſition de leur pulpe, cette couche glaireuſe qui enduit la ſurface de quelques eſpèces, & qui ne rend leur ſubſtance intime ni plus ni moins humide.

Les champignons finiſſent tous naturellement de deux manières; ou ils sèchent & durciſſent ſur pied, ou ils ſe corrompent. Ceux qui durciſſent, ſont dans cet état, après l'évaporation de l'eau de la végétation, ſoit à raiſon de leurs parties réſineuſes qui reſtent preſque ſeules, ſoit à raiſon de leur ſubſtance sèche & ligneuſe. Ceux qui ſe corrompent, ſe réduiſent ou en véritable liqueur noire, ou comme en bouillie; l'une & l'autre ont une odeur forte & déſagréable.

En général, la nature des lieux ou celle des corps ſur leſquels ils croiſſent, influe beaucoup ſur leur conſiſtance. Ainſi, tout champignon qui prend naiſſance, par exemple, ſur le bois ou ſur un arbre, a une pente plus ou moins forte à ſe rapprocher de l'état ſec & ligneux, quoique pulpeux dans l'origine; & cette conſiſtance ligneuſe ſe manifeſte ſur-tout à l'écorce ou partie extérieure de la plante; le degré de dureté eſt même en raiſon de celle du corps qui les produit. Quoique cette règle ſoit ſujette à quelques exceptions, on obſerve en général que le bois de chêne produit les agarics les plus durs; que ceux de l'orme finiſſent par prendre plus de conſiſtance que ceux du noyer; ceux du noyer, plus que ceux de l'olivier; ceux de l'olivier, plus que ceux du mûrier, du ſureau; ceux des arbres, plus que ceux qui proviennent des racines fortes & tubéreuſes, comme de la truffe à champignons; ceux des racines, plus que ceux qui croiſſent ſur les ſubſtances animales,

comme ſur les os de la baleine, ſur le ſabot du cheval, &c. & ainſi des autres, à raiſon de la nature du corps ſur lequel ils prennent naiſſance. Un champignon qui croît à l'ombre, eſt en général moins ſec, plus tendre que celui de la même eſpece qui croît au ſoleil. La nature des lieux ou des corps ſur leſquels ils naiſſent, influe encore ſur leur couleur, ſur leur ſubſtance, & même juſqu'à un certain point, ſur leurs qualités. Ceux qui croiſſent ſur les os de la baleine, par exemple, ſont comme graiſſeux; ceux de l'olivier, huileux & d'un jaune foncé; ceux du mûrier, d'un jaune plus clair; ceux du ſule, en général blancs; ceux du melèze, d'un jaune doré; ceux des peupliers, d'un blanc bruniſſant. Mais il y a tant d'exceptions à faire à toutes ces règles, qu'on pourroit établir plutôt comme règle générale, que chaque eſpèce eſt douée de ſa nature propre, & de qualités particulières, indépendantes du corps qui les produit, puiſqu'on voit le même arbre donner naiſſance en même temps à des champignons d'eſpèce, de ſubſtance & de qualités différentes.

Il y a encore une choſe qui paroît conſtante dans les champignons, c'eſt que les climats ou la culture ne changent point leur nature, & la même eſpèce ſuſpecte dans un pays, l'eſt de même dans tout autre. Le défaut d'attention aux caractères diſtinctifs de ces plantes, aux préparations qu'on leur donne pour l'uſage, ou à la doſe à laquelle on les prend, a ſouvent donné lieu à des aſſertions contraires; mais la nature d'une eſpèce paroit auſſi invariable que ſes effets. Qu'on prenne pour exemple celles que les Ruſſes conſervent pour l'uſage, & ſur-tout le champignon devenu ſi célèbre dans quelques parties de la Ruſſie, principalement chez les Oſtiaques & les Kamtſchadales, ſous le nom de *mucho-more*, (champignon à mouches ou tue-mouche) & qui eſt l'eſpèce que nous appelons *fauſſe oronge*. On a dit que ces peuples uſoient indiſtinctement uſage de tous les champignons & même de cette fauſſe oronge, ſans en éprouver d'accidens. Les voyageurs, principalement Kracheninnikou, Gmelin, Pallas & autres, nous ont appris toutes les extra-

vagances ou plutôt toutes les friponneries auxquelles l'uſage de cette eſpèce donne lieu chez un peuple ignorant ; mais quand on a dépouillé tous ces faits du preſtige ou du merveilleux, le réſultat en eſt que ce champignon produit à peu-près le même effet chez ces peuples, que l'opium chez les Turcs, c'eſt-à-dire, qu'à la doſe d'un ſeul, il produit un délire quelquefois gai, dont le ſujet profite ou abuſe, ſuivant la manière dont il eſt affecté ; à la doſe de deux, une ſorte d'ivreſſe ou de délire furieux ; & enfin à la doſe de trois ou quatre, la mort ou un état qui en approche. Mais ces faits n'autoriſent pas à dire qu'on peut faire impunément uſage de toutes ſortes de champignons, même de celui dont on parle ; cette aſſertion ſur l'uſage général de ces plantes, ſeroit détruite par l'obſervation, & ſur-tout par celle de l'accident funeſte arrivé à la veuve du czar Alexis, qui mourut par l'effet de champignons ſemblables, préparés à la manière des Ruſſes. Ainſi, il reſte pour conſtant que le *macho-more*, quoiqu'il ſoit d'un uſage journalier parmi ces peuples, eſt vénéneux par-tout, & d'un effet mortel lorſqu'il eſt pris à une certaine doſe & ſans préparation ; ce qui eſt d'obſervation conſtante & également vrai pour tous les pays.

On verra plus loin à quel point la préparation peut corriger & changer les effets de ces plantes.

§. II.

Reproduction des Champignons.

La manière dont les champignons ſe reproduiſent, a été long-temps parmi les naturaliſtes & les phyſiciens les plus diſtingués, un ſujet de diſpute, un problème difficile à réſoudre ; & quoiqu'il fût naturel de penſer que des plantes doivent ſe reproduire comme les autres, c'eſt-à-dire de leurs ſemences, il y a des phénomènes ſi ſinguliers dans la reproduction des champignons ; leurs ſemences ſont ſi

difficiles à apercevoir, qu'on ne doit point être surpris que Malpighi, après avoir examiné cet objet avec sa sagacité ordinaire, ait laissé indécise la question de savoir si la reproduction de ces plantes est l'effet de la fermentation ou de la végétation; & que Marsigli & Lancisi l'ayent tranchée, en les regardant comme un effet de la putréfaction, & qu'ils ayent rejeté leurs semences.

Micheli, qui avoit examiné cet objet plutôt en botaniste qu'en physicien, en les admettant, a donné peut-être dans un autre excès, lorsqu'il assure que les champignons ont comme les autres plantes, leurs fleurs composées de pétales ou d'étamines, & de graines qu'on peut semer comme les autres, & que cette graine lève comme il dit l'avoir éprouvé, si on la met sur des feuilles pourries; ce qui est trop dire d'une part & pas assez de l'autre. Pour connoître le vrai, il semble qu'on doit s'assurer d'abord si les champignons ont des graines ou semences, & si ces graines sont capables de lever ou de germer.

Leur existence n'est plus douteuse aujourd'hui. Indépendamment du témoignage de Micheli, de Battara, de Gleditsch, de Schaeffer, d'Adanson, de Hill, d'Oëder, de Batsch, de Hedwig & autres qui les ont vues & examinées, on peut démontrer leur présence dans ces plantes, à l'œil nu ou armé. Dans les champignons à chapiteau, on les voit placées sous forme de poussière, à la surface inférieure de cette partie, où elles sont dispersées, soit sur des lames ou feuillets, soit à l'entrée ou ouverture des tubes ou pores, soit sur des appendices, soit dans des sillons; dans d'autres, elles sont logées dans des étuis ou capsules particuliers, dans d'autres, dispersées à la surface; enfin, dans d'autres, enfermées dans l'intérieur même de la plante, qui s'ouvre nécessairement pour leur donner issue. Elles sortent dans les uns sous forme de fumée ou de poussière brune ou noire, dans d'autres avec quelque liquide qui les noie & les entraîne. Elles sont toutes extrêmement fines, généralement de forme ronde ou ovale, & leur projection a lieu dans

le temps de la maturité de la plante. Il eſt d'obſervation encore que les changemens les plus remarquables qui arrivent aux champignons, ſoit dans leur forme générale, ſoit dans leur couleur, dépendent principalement de l'action de la nature par laquelle elle tend à perfectionner la maturité de ces ſemences & à les lancer au dehors; on diroit même que tous ſes efforts ne tendent qu'à ce but & ſe réuniſſent pour la perfection de cette double opération. Dans le plus grand nombre d'eſpèces, l'action par laquelle elle les pouſſe dehors, reſſemble à celle d'un reſſort qui ſe débande ſubitement, & qui entraîne dans pluſieurs la rupture des parties; dans d'autres, le jet eſt plus doux, plus uniforme, & reſſemble à une fuſée; dans d'autres, c'eſt comme une digue qui ſe rompt & qui laiſſe couler un liquide; mais dans tous, c'eſt toujours un mouvement de projection, une ſorte d'exploſion.

Ces ſemences ſont ſpécifiquement plus peſantes que l'eau. Celles qui ſortent ſous forme de fumée, comme dans la plupart des lycoperdons ou veſſes-de loup, ſont ſuſpendues & comme liées enſemble par un réſeau extrêmement fin & léger, qui leur donne pour ainſi dire des ailes, & facilite leur projection au loin. Si on met celles-ci dans l'eau, & qu'on les examine, on y aperçoit un mouvement ſenſible qui dépend de l'action en ſens contraire des deux corps qui ſe tiennent & de leur poids différent, le réſeau cherchant à ſurnager l'eau, & les ſemences tendant à ſe précipiter au fond. C'eſt ce combat ou mouvement, en apparence vermiculaire, qui en a impoſé à Munchauſen, & par contre-coup à Linné, qui dans ſon *Mundus inviſibilis*, ſemble porté à croire avec cet auteur, que ces ſemences pourroient bien être des animalcules ſemblables à des polypes, & les champignons, des demeures propres à les loger, enfin de vrais polypiers. Cette idée a eu même quelques ſectateurs, mais elle n'a été qu'une ſuite de la précipitation avec laquelle on ſe preſſe ſouvent en hiſtoire naturelle de tirer des conſéquences de faits qui ne ſont pas encore avérés.

Lorſque les ſemences des champignons tombent ſur des

corps qui peuvent leur ſervir de matrice convenable, elles y reſtent attachées juſqu'à leur développement. La matière qui les lie eſt une ſubſtance de nature particulière, c'eſt-à-dire muqueuſe glutineuſe, laquelle, dans la plupart des eſpèces, eſt blanche, luiſante & odorante. C'eſt cette matière qu'on connoît vulgairement ſous le nom de *blanc de champignon*, & qu'on découvre dans toutes les terres qui produiſent ces plantes.

Pour apercevoir ſenſiblement les ſemences des champignons liées à cette matière, on n'a qu'à ſuſpendre, à quelques pouces d'une glace poſée horizontalement, un champignon ordinaire ou de couche, lorſque ſes feuillets commencent à brunir. Après quelques heures, on voit la glace couverte également, à environ un pied de diſtance, d'une pouſſière ſéminale qui la ſalit à peu-près comme le ſouffle ou une fine pouſſière. On y diſtingue ſenſiblement ces ſemences qui ſont rondes & qui ſe trouvent liées entr'elles par des expanſions filamenteuſes de cette matière encore tranſparente. Le même effet a lieu ſur la terre, où la projection des ſemences ſe fait de même & à pluſieurs repriſes. Lorſque cette matière eſt formée en empâtement, elle reſſemble à un glacis ſur lequel l'eau de la pluie coule; elle ſoutient, ſans s'altérer, le plus grand froid comme l'extrême chaleur, qui la sèche ſeulement. Il paroît qu'elle eſt même ſuſceptible de ſe conſerver dans le corps des animaux, qui l'avalent quelquefois avec l'herbe qu'ils paiſſent; ce qui rendroit raiſon alors du phénomène qu'on prétend avoir obſervé, que le fumier de cheval produit naturellement le champignon. C'eſt du moins ce que Tournefort & Marchand ont paru portés à croire, & qui eſt aſſez généralement reçu.

Si l'on examine ce blanc de champignon au microſcope, on n'aperçoit qu'un lacis ou entrelacement de fibres formant comme un réſeau pâteux, dans lequel les ſemences ſont confondues & comme enſevelies. C'eſt-là la matière d'où s'élève le champignon, lorſque la ſaiſon & les circonſtances ſont favorables; mais cette matière, pour lever,

n'éprouve pas ſeulement le mouvement de végétation ordinaire à toutes les ſemences qui germent; celui de la fermentation y eſt ſi ſenſible, ſur-tout dans quelques eſpèces, qu'on ne ſauroit ni révoquer en doute ce que Malpighi & Marſigli ont aſſuré à ce ſujet, ni adopter en entier l'opinion de Micheli qui aſſure, d'après ſon expérience, qu'il ſuffit de ſemer de la graine de champignon ſur des feuilles pourries, pour la voir lever; ce qui a été & ſeroit répété en vain nombre de fois, toutes les conditions néceſſaires à la réproduction de ces plantes, ne ſe trouvant pas réunies dans une obſervation auſſi nue.

L'état de fermentation dans les champignons, ſur-tout dans certaines eſpèces, ſe manifeſte; 1.° par la chaleur, l'odeur plus ſenſible & le changement de couleur qu'éprouve le blanc de champignon qui devient rougeâtre; 2.° par le bourſoufflement preſque ſubit de la ſubſtance; 3.° par la molleſſe du tiſſu de la plante, qui reſſemble à une pâte qui lève; 4.° par une odeur comme de foie de ſoufre que certaines eſpèces exhalent lorſqu'on les coupe; 5.° & ſur-tout par leur terminaiſon en une ſorte de mucilage putride. Cette terminaiſon eſt ſi prompte, ſur-tout dans certaines eſpèces, qu'on n'a quelquefois pas le temps de les tranſporter chez ſoi entières & avec leur forme. Ce ſont celles principalement dont la ſubſtance change de couleur, lorſqu'on les coupe, & devient d'un bleu verdâtre, enſuite olivâtre, enfin noire. Ce changement de couleur eſt ſi évidemment un phénomène de la fermentation ou du mouvement inteſtin de la plante, accéléré par celui qu'on imprime à ſes parties par le contact de l'air, que ſi l'on emploie les ſubſtances dont l'action influe ſur la fermentation, c'eſt-à-dire s'y oppoſe, telle que la vapeur du ſoufre, qu'on ſait être propre à produire cet effet, on l'empêche. Ainſi, l'on peut arrêter, ſuſpendre ce phénomène ou l'accélérer à volonté: on l'arrête, en expoſant à la vapeur du ſoufre un des morceaux coupés du champignon; on voit la pulpe de celui qu'on y expoſe, reſter blanche & ferme, tandis que celle de celui qui n'y eſt

point exposé, change bientôt de couleur, devient d'un verd bleuâtre & enfin noire, & se résout bientôt en liqueur.

L'existence des semences ou graines dans les champignons étant démontrée, d'une part, & la fermentation prouvée d'une autre, il semble qu'on est en droit de conclure qu'un champignon en général est le résultat de l'action combinée des deux, c'est-à-dire de la fermentation & de la végétation réunies, comme Baldi l'avoit cru; & comme il y a une double substance, le corps des semences & la matière qui les lie, il est naturel de penser que l'une est destinée à fermenter, l'autre à germer, & que l'une est aussi essentielle que l'autre à la reproduction des champignons; ce qui est peut-être l'histoire de toutes les plantes qui se reproduisent de leurs semences, lesquelles éprouvent toutes un mouvement de fermentation plus ou moins sensible. (Voyez dans la manière de faire une couche à champignons, à l'article *du champignon ordinaire*, les divers changemens que le blanc de champignon éprouve).

§ III.

Conditions nécessaires à leur reproduction, & méthodes artificielles pour les reproduire.

Il ne suffit pas que les semences des champignons tombent sur des corps qui leur servent de matrice convenable; que l'empâtement que forme le blanc, soit de bonne qualité & sans altération; si les conditions propres à favoriser leur développement n'existent pas, c'est en vain qu'on attend de les voir renaître. Les deux principales conditions sans lesquelles cet effet n'a jamais lieu, sont l'humidité & la chaleur combinées. Les saisons où ces deux circonstances sont ordinairement réunies dans nos climats, sont le printemps & l'automne; aussi est-ce dans ce temps qu'on les voit pousser, sur-tout en automne. Mais si l'hiver & l'été sont très-secs, s'il n'y a pas de pluies ou des rosées abondantes au printemps, en automne, il n'y a point de champignons.

Le contraire arrive toutes les fois qu'il y a des pluies douces dans ces deux dernières ſaiſons. Mais ſi les pluies ſurviennent en été, ſe ſoutiennent dans cette ſaiſon, & que le temps ſoit doux, alors le champignon pouſſe en été, & ne paroît point en automne ſi cette dernière ſaiſon eſt sèche. On fait la même obſervation en hiver, qui eſt à l'égard du printemps, ce que l'été eſt à l'automne. Alors l'hiver & l'été peuvent devenir, par l'effet des circonſtances, les deux ſaiſons des champignons. Mais les commencemens du printemps & de l'automne étant pluvieux & le temps doux, on eſt certain d'une production abondante de ces plantes; il y a même des eſpèces qu'on n'obſerve que dans l'une ou l'autre ſaiſon, comme la morille qu'on ne voit jamais qu'au printemps, & l'oronge en automne. Mais en général, ſi le temps eſt doux & pluvieux aux quatre ſaiſons, on voit des champignons toute l'année : & ſi par l'effet de l'art, on parvient à concentrer la chaleur & l'humidité dans un endroit où l'on a placé les ſemences, & qui ſoit propre à leur développement, leur reproduction a lieu, même ſous la neige, comme on le voit à Paris, en hiver, dans les couches à champignons.

Les matières les plus propres à favoriſer leur reproduction, ſont les débris des matières végétales dans une ſorte de putréfaction; elles ont encore plus d'action lorſqu'elles ſont unies aux matières animales dans un état de chaleur douce. Ainſi le fumier, ſur-tout celui de cheval & le tan qui réuniſſent ces qualités, ſont les matières les plus propres en général à produire cet effet, au plus haut degré. Mais le bois vermoulu ou putréfié, les écorces & feuilles d'arbres le produiſent communément, lorſque les ſemences de ces plantes y ſont dépoſées, liées par le blanc de champignon, & pénétrées par l'humidité rendue active par une température douce. Les anciens ne connoiſſoient guère, pour leur production artificielle, que le bois, les écorces d'arbres ou leurs ſouches qu'ils croyoient ſuffiſant d'arroſer. Ils choiſiſſoient de préférence le peuplier blanc ou noir, ſoit que

l'expérience leur eût appris que cet arbre qui en produit naturellement de très-bonne qualité, fût un des plus propres à produire cet effet, ſoit que ces ſortes d'eſſais ayent été tentés dans les pays où cet arbre eſt très-commun. Quoi qu'il en ſoit, il eſt d'expérience qu'en arroſant, dans les climats chauds les ſouches des vieux peupliers, ou leur écorce, dans un état d'altération ſenſible, on voit naître des champignons quelques jours après. Il paroît que les Chinois ont conſervé, & en quelque ſorte perfectionné cette pratique des anciens pour la reproduction artificielle des champignons & des agarics dont ils ſont beaucoup uſage; car d'après le rapport du P. Cibot, leur méthode conſiſte, pour avoir des champignons, à entaſſer dans une bonne terre & dans un lieu expoſé au midi & ombragé, des morceaux de bois & d'écorce pourris de peuplier, d'orme, de mûrier, de ſaule, de châtaigner, &c. qu'on laiſſe ainſi tout l'hiver, & qu'on arroſe ſouvent, ſur-tout en été. On couvre ce bois d'un terreau fait avec des feuilles pourries de ces mêmes arbres, & on l'arroſe avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir du nitre; on obtient des champignons dès la première année. Pour ſe procurer des agarics, ils enterrent horizontalement & juſqu'à la ſuperficie, un vieux tronc de ces arbres qu'ils ſe contentent d'arroſer ſouvent.

Il eſt certain que le bois & les écorces d'arbres pourries ſont ſi favorables à la reproduction de certaines eſpèces de champignons, ſur-tout étant mêlés à des ſubſtances animales, qu'on a vu des jardins fumés avec du tan, dont la terre étoit bouleverſée par la pouſſe & l'abondance des champignons, au point qu'il étoit preſque impoſſible d'y faire croître d'autres plantes.

En général, tout arbre qui produit le champignon ou l'agaric, eſt un arbre détérioré & ordinairement vieux; c'eſt même un ſigne de mort prochaine lorſqu'on voit l'agaric ſortir de ſon tronc. Si on le ſonde à cette partie, on arrive preſque toujours à une vermoulure; mais ce n'eſt pas toujours ſur la ſubſtance de l'arbre, que l'agaric ou le champignon

prend naiſſance ; l'arbre ne lui ſert quelquefois, pour ainſi dire, que de vaſe, comme lorſque la terre portée par le vent & réunie dans quelques cavités, s'y amaſſe au point de fournir une nourriture propre à ſon développement : alors le champignon lui eſt en quelque ſorte étranger, quoiqu'on obſerve communément que ce ſont toujours les mêmes eſpèces qui croiſſent ſur tel ou tel arbre : c'eſt preſque toujours du bois & non de l'écorce que le vrai paraſite tire ſa nourriture.

Les conditions néceſſaires à la reproduction de ces plantes, ainſi que les matières les plus propres à la favoriſer étant connues, tout l'art de faire une couche à champignons conſiſte à donner une douce chaleur & de l'humidité au blanc de champignon ſemé dans un mélange de ſubſtances végétales & animales en putréfaction, ſoutenu par la terre pour lui donner du corps. Quiconque donc voudra ſe procurer artificiellement des champignons, n'a qu'à prendre un bon fumier de cheval, bien émiété, & qui ait jeté ſon premier feu, ou du tan, le larder de blanc de champignon d'eſpace en eſpace, le couvrir d'un peu de terreau tapé deſſus, l'arroſer convenablement, lui donner une chaleur douce, ſoit en le couvrant de paille s'il eſt trop expoſé au froid, ſoit en le plaçant dans un lieu d'une chaleur modérée, comme dans une cave, ſous quelques jours on a la ſatisfaction d'y voir croître le champignon. On le voit croître ſous la neige, lorſque la meule eſt bien couverte de paille. Toutes les autres précautions indiquées & obſervées par les jardiniers, tiennent à une ſorte de routine qui ne ſert qu'à faire perdre du temps. (Voyez dans les notes du premier volume, quels étoient les différens procédés des anciens ſur la reproduction artificielle des champignons.)

§. IV.

Subſtance des champignons ; leur analyſe chimique.

La ſubſtance des champignons n'eſt pas la même dans toutes les eſpèces ; c'eſt en général une chair ou pulpe d'un

tiſſu ſin, ſerré, égal, ſemblable à celle des fruits huileux encore verts, tel que l'olive. On y diſtingue dans tous un mucilage ou plutôt le corps muqueux, qu'on extrait en général aſſez facilement par leur coction dans l'eau. Ce corps muqueux eſt retenu dans les mailles d'un parenchyme, qui a plus ou moins de conſiſtance ſuivant les eſpèces. Lorſqu'il ſe trouve mêlé en petite quantité à beaucoup d'eau de la végétation, & qu'il n'eſt ſoutenu que par un foible tiſſu de fibres, le champignon eſt frêle, délicat, pour ainſi dire tout aqueux, & ſe réſout en général en liqueur, tels ſont ceux qui contiennent juſqu'aux neuf dixièmes & plus de leur poids d'eau. Mais ſi le corps muqueux, également en petite quantité, ſe trouve diſperſé dans un faiſceau de fibres cotonneuſes très-nombreuſes qui ne font que s'imbiber d'eau pour la laiſſer échapper, comme dans la plupart des agarics, alors la plante a du corps, du ſoutien, réſiſte à tout, excepté aux attaques des vers qui en dévorant le corps muqueux, détruiſent toute la charpente de la plante, & la font tomber dans un état de vermoulure. Lorſque ce corps muqueux eſt très-abondant dans un tiſſu de fibres fines qui ne ſont point cotonneuſes, & qu'il n'eſt pas noyé dans une trop grande quantité d'eau, alors le champignon a de la conſiſtance, la chair blanche, eſt d'un poids léger, & en général de bonne qualité; mais il finit par être dévoré en entier par les vers. Lorſqu'un principe réſineux ou analogue ſe trouve joint au corps muqueux à peu-près en égale quantité, ou le domine ſans une grande quantité d'eau, alors la plante eſt d'une conſiſtance plus ferme, réſiſte même à l'impreſſion du doigt, acquiert plus de dureté dans l'exſiccation, eſt en général plus odorante & ſe corrompt plus difficilement; elle eſt auſſi beaucoup moins ſujette aux vers. Les champignons remplis de ſucs ruiſſelans, ou tombant par gouttes, ſont à peu-près dans le même cas; ils ſont fermes, ſecs, & leur ſuc ayant coulé en partie, ils deviennent très-durs, & ſont peu ſujets aux attaques des vers : ils finiſſent par devenir noirs. Ces ſucs ruiſſelans dans les champignons ſont en général âcres, & piquent

piquent la langue comme le poivre ou le piment. Lorſqu'on les examine, on voit qu'ils ſont de nature réſineuſe, & qu'ils reſſemblent à un véritable lait virginal. C'eſt comme une teinture réſineuſe troublée par l'eau de la végétation. Il y en a d'autres, ceux qui ſont doux, dont le ſuc ſemble tenir plutôt de la nature des ſubſtances émulſives. Lorſqu'un principe réſineux & malfaiſant ſe trouve mêlé même en petite quantité, au corps muqueux abondant, & à plus ou moins d'eau; que le tout eſt parfumé par un principe odorant, alors la plante a plus ou moins de conſiſtance, relativement à la quantité d'eau, peut avoir la chair blanche & ferme, & offrir toutes les apparences d'un champignon de bonne qualité; mais les vers, les limaces n'y touchent pas, ou ne ſont que l'entamer légèrement: du reſte, dans les lieux ſecs elle sèche, aux endroits humides elle ſe corrompt & tombe en une ſorte de mucilage, mais ſans offrir aucun veſtige de vers. Il y a des champignons qui offrent d'autres phénomènes; avec une ſurface enduite d'une mucoſité glaireuſe, ils ont une pulpe pour ainſi dire sèche & légère. Cette mucoſité ne paroît être qu'une ſurabondance du corps muqueux même, & ces ſortes de champignons sèchent ſans ſe corrompre.

Il y en a d'autres où la partie muqueuſe ſemble liée à un autre principe glutineux, qui en rend le tiſſu ſouple, flexible & ſerré comme un cuir dont elles ont à peu-près la conſiſtance. L'eau de la végétation contribue beaucoup à cet état de ſoupleſſe, puiſqu'ils deviennent durs & perdent leur élaſticité par la deſſiccation.

Il y en a d'autres dont le corps offre la conſiſtance & la diaphanéité d'une gelée; d'autres dont le tiſſu finement cotonneux & très-ſerré offre la conſiſtance & la douceur du liége, & qui ſont comme ligneux; d'autres dont la ſubſtance eſt molle & comme celluleuſe; d'autres dont la pulpe blanche & ſerrée, ſemble exprimer un liquide aqueux qui en ſort ſous forme de gouttes, &c. d'où il ſuit qu'il y a des champignons qui, à raiſon de leur ſubſtance, de leurs ſucs, de leur conſiſtance, ſont frêles & aqueux; d'autres

pulpeux & fermes; d'autres cotonneux, d'autres ſubéreux, d'autres coriaces, d'autres gélatineux, d'autres glaireux, d'autres larmoyans, d'autres ſucculens, &c. mais contenant tous l'eau de la végétation en abondance, & du plus au moins le corps muqueux.

Le principe réſineux ou celui qui eſt très-ſoluble dans l'eſprit-de-vin, qu'on trouve dans la plupart des champignons en plus ou moins grande quantité, & qui domine ſur-tout dans ceux qui ſont très-parfumés ou d'une ſaveur âcre, paroît de trois ſortes dans les champignons, à raiſon de ſes effets : l'un délétère, ordinairement en très-petite quantité, & qui nuit à tous les animaux; l'autre piquant ſeulement, en général en très-grande quantité, & ne produiſant pas les mêmes effets, & un troiſième qui donne le parfum aux champignons, & qui ne paroît nuire que lorſqu'il eſt très-exalté, comme dans certaines eſpèces. Il en exiſte vraiſemblablement un quatrième du même genre, qui eſt le principe colorant. Quelquefois le principe odorant ſe trouve tellement confondu avec celui qui eſt piquant, qu'on ne peut le rendre ſenſible que par l'addition de quelque ſubſtance qui le développe, telle que l'alkali fixe. Si on en verſe, par exemple, ſur l'eſpèce de champignon poivré qui eſt blanc, & dont le ſuc eſt laiteux, qu'on appelle *prérat*, alors ce champignon qui n'a pas d'odeur ſenſible naturellement, en exhale une fort agréable qui eſt à peu-près celle du champignon ordinaire, & ſa couleur blanche devient rougeâtre. Ces ſucs réſineux, même celui qui eſt délétère ou malfaiſant, ſe laiſſent attaquer non-ſeulement par les ſpiritueux, mais par le vinaigre & par une diſſolution de ſel marin, de manière qu'en coupant le champignon par morceaux, & le laiſſant macérer quelques heures dans un de ces liquides, on le dépouille de ce principe, au point qu'il ceſſe d'être malfaiſant, tandis que ces liquides le deviennent & le ſont à peu-près autant que le champignon même. Lorſqu'on en fait la teinture à l'eſprit-de-vin, cette teinture, qui eſt en général citrine, a des effets auſſi dangereux que le champignon même.

Tous les champignons parfumés ou odorans & à ſaveur piquante, contiennent donc, outre l'eau de la végétation qui eſt toujours très-abondante, & le corps muqueux, plus ou moins de ſubſtance réſineuſe ou plutôt de ce principe attaquable par les menſtrues dont on a parlé, & dont la nature ſemble ſe rapprocher de celle des corps gommo-réſineux qui découlent des arbres. Ce principe devient plus manifeſte lorſque la plante eſt en maturité, & ſur-tout après la déſſiccation. On n'en dépouille pas entièrement la plante par la décoction dans l'eau, qui ne ſe charge alors que de la partie muqueuſe avec une légère portion de ce principe.

Par leur diſtillation au bain-marie, on obtient d'abord de tous un phlegme plus ou moins odorant, à raiſon des eſpèces : en ajoutant de l'eſprit-de-vin ou plutôt de l'eau-de-vie, on les dépouille entièrement de leur principe odorant, & par l'addition du ſucre à cette teinture, on en fait une liqueur fort agréable à boire.

Preſque tous les champignons traités par les agens les plus ſimples, tels que l'eau & l'eſprit-de-vin, aidés de la chaleur ſur-tout, donnent un extrait aqueux & un extrait réſineux, pour l'ordinaire très-odorant. Ce dernier bouilli dans l'eau, fournit encore un extrait aqueux, mais ſans odeur & d'une ſaveur foible. Ces extraits réſineux ſont facilement ſolubles dans la ſalive, & s'étendent dans l'eau qu'ils bruniſſent; d'où il ſuit que la partie réſineuſe ſe trouve preſque toujours mêlée de parties gommeuſes, qui la rendent miſcible à l'eau. En général, les champignons peuvent ſervir en place de ſang, à faire le bleu de Pruſſe, lequel eſt plus ou moins beau, à raiſon des eſpèces. Tel eſt le réſultat des expériences tentées ſur des champignons & des agarics, par MM. Enſlin, Sieffert & Goettling.

Lorſqu'on les traite par l'action du feu ou par des leſſives cauſtiques, il réſulte des expériences faites par Volckmer, le même M. Goettling, & par MM. Enſlin, Darcet, Parmentier, Jacquin, Rubel, &c. que ſi l'on verſe une leſſive cauſtique faite avec la potaſſe & la chaux vive en général, ſur les

champignons & les agarics, on en développe une forte odeur d'alkali volatil, & la pâte qui réſulte de ce mélange peut ſervir de ſavon, ſur-tout mêlée à parties égales avec le ſavon ordinaire; que leur diſtillation à feu nu, fournit d'abord beaucoup d'eau plus ou moins chargée d'odeur de champignon; que certaines eſpèces donnent un véritable alkali volatil, d'autres des acides ſans alkali, quelques-unes une ſubſtance réſineuſe ſemblable à la colophane, d'autres un ſel ammoniacal, toutes ou preſque toutes une huile empyreumatique; & qu'on obtient de toutes par la combuſtion du réſidu de la diſtillation, une cendre qui fournit plus ou moins d'alkali fixe par la lixiviation. Il ſuit encore des expériences de MM. Darcet & Enſlin, qu'on retire du leſſivé de certaines eſpèces, une terre ſoit martiale, ſoit calcaire, ſoit ſiliceuſe, & quelquefois pluſieurs de différente nature. *(Voy. tom. I, p. 473, 484. Voyez encore l'analyſe de pluſieurs eſpèces à leurs articles.)*

Il ſuit de cet expoſé, que les champignons ſont des plantes pulpeuſes, éminemment aqueuſes & muqueuſes, un peu huileuſes, c'eſt-à-dire aromatiſées ou parfumées par la nature avec une huile eſſentielle qui ne diffère des huiles du même genre des autres végétaux, qu'en ce que dans ceux-ci elles ſont logées, pour l'ordinaire, dans des capſules particulières, au lieu que celle des champignons ſe trouve diſperſée & intimement mêlée à leur pulpe. On entrevoit déjà qu'à raiſon de cette huile odorante ou aromatique, les champignons en général ſont capables d'aromatiſer les alimens dans leſquels on les fait entrer, & qu'ils ſont par conſéquent d'une nature un peu chaude, & analogues aux plantes ou aux fruits pulpeux qui contiennent des huiles eſſentielles ou aromatiques.

§. V.

Uſage des champignons; leur examen diététique; leur appret ou aſſaiſonnement; leurs correctifs; moyens de les conſerver.

Il eſt probable que de tout temps les hommes ont fait entrer les champignons dans leur nourriture. L'exemple de

pluſieurs animaux qui s'en repaiſſent, la néceſſité, l'odeur, la déguſtation fortuite & mille accidens de ce genre ont dû néceſſairement les inviter à en faire uſage. On le voit établi de temps immémorial à la Chine, en Afrique, dans l'Inde, &c. mais il ſemble que les peuples d'Europe, bornés d'abord & long-temps à l'uſage d'un petit nombre d'eſpèces, ſoient devenus ceux de la terre qui en font entrer un plus grand nombre dans leurs alimens. C'eſt ſur-tout depuis l'inſtitution du carême, obſervé d'abord avec rigueur dans la chrétienté, que cet uſage s'eſt beaucoup étendu chez certaines nations, principalement parmi les Ruſſes, les Hongrois, les habitans de Toſcane, réduits ſouvent preſqu'à cette ſeule nourriture pendant ce temps. Mais pour prévenir les accidens auxquels l'uſage de certaines eſpèces expoſe, ils ſe ſont vus obligés de les diſtinguer avec ſoin & de les rejeter, ou d'imaginer des moyens de les corriger. On a déjà fait voir qu'en Toſcane, ſur-tout aux environs de Florence, les habitans de la campagne étoient très-verſés dans la connoiſſance de ces plantes; que ce peuple avoit appris à les claſſer naturellement, à les diſtinguer, & qu'on en apportoit environ trois cents eſpèces diſtinctes au marché de cette ville. Après les Toſcans, les habitans de l'Europe qui en uſent le plus, ſont les Hongrois, les Pavarois, les Polonois, & en général tous les Allemands. Mais les Ruſſes, beaucoup moins éclairés que ces peuples, ſe contentent, ſuivant le rapport de Muller *(c)*, de les recueillir tous indiſtinctement, & les conſervent pour l'uſage, dans un mélange de ſel & de vinaigre. Ces exemples ſuffiſent pour prouver qu'indépendamment de ce qui peut flatter le goût dans les champignons, ces plantes contiennent en général un ſuc capable de nourrir.

En effet, ſi l'on fait attention que le corps muqueux, partie des végétaux preſque auſſi nutritive que la gelée animale, eſt la partie dominante dans tous les champignons,

(c) Uſages & mœurs des Oſtiakes, *tome II, page 59.*

pignons, ſur-tout dans ceux qui ſont un peu charnus; que les bêtes fauves, les bêtes à cornes, les limaces, les vers s'en repaiſſent, ces derniers n'attaquant que cette partie qu'ils dévorent entièrement; qu'on la retrouve dans toutes ces plantes juſque dans les agarics ſervant à faire de l'amadou; & qu'enfin l'expérience ayant prouvé, qu'un repas fait avec des champignons choiſis, reſtaure ſuffiſamment, on ne peut nier que la plupart de ces végétaux ne poſsèdent la qualité nutritive, même abondamment; ſi l'on conſidère, de plus, que l'eau eſt le principal agent pour extraire cette partie, un champignon cuit, ſur-tout dans l'eau, doit offrir à l'homme une reſſource au beſoin comme aliment. Ces plantes, outre ce principe nutritif, attaquable, c'eſt-à-dire éminemment ſoluble dans l'eau & ſur-tout dans la ſalive, en contiennent comme on a vu en général un autre en moindre quantité, odorant & de nature reſineuſe, formant l'aſſaiſonnement naturel de la plante à laquelle il donne cette ſaveur agréable qui eſt particulière aux champignons. Plus ce principe, qui ſe laiſſe attaquer par la ſalive & même en partie par l'eau & qui eſt entièrement ſoluble dans les menſtrues ſpiritueux, eſt abondant dans ces plantes, plus il eſt échauffant, parce qu'il abonde toujours aux dépens du premier. Il y a pluſieurs eſpèces dans ce cas; la truffe, par exemple, eſt du nombre. Ainſi on peut poſer pour règle générale, que tout champignon de ſubſtance charnue, ferme & fortement odorant ou très-parfumé, nourrit peu, échauffe & n'eſt bon en général qu'à relever le goût des ſauces, lorſqu'il eſt de bonne qualité; qu'au contraire un champignon d'une chair blanche & ferme, de ſaveur ordinaire de champignon & très-légèrement parfumé, a ſes principes dans les proportions les plus convenables pour être le plus propre à nourrir ſans inconvénient s'il eſt d'ailleurs reconnu de bonne qualité. Il y a un grand nombre d'eſpèces dans ce cas; mais toutes ces conditions n'exiſtent pas toujours dans tous les états de la plante. On en voit qui dans leur naiſſance offrent une chair blanche & ferme, d'une odeur, d'une ſaveur

agréables, & dans leur maturité, une chair griſe, ſans conſiſtance, d'une odeur déſagréable. Ainſi, en général, plus la chair d'un champignon eſt blanche, plus il eſt près de ſa naiſſance, meilleur il eſt. Il y a même des eſpèces dont on fait uſage ſans danger quand elles ſont fraîches, c'eſt-à-dire naiſſantes, & qui nuiroient beaucoup dans leur maturité, ou lorſque leur chair ceſſe d'être blanche ou conſiſtante.

Ce qu'on vient d'expoſer conduit naturellement à la recherche & à la ſolution de cette importante queſtion : *Quel eſt l'aſſaiſonnement qui convient le mieux en général aux champignons ?* Il eſt évident par ce qu'on a déjà dit, que le champignon de bonne qualité étant celui qui a beaucoup de corps muqueux & très-peu de principe réſineux, les menſtrues aqueux doivent être principalement mis en uſage pour leur cuiſſon; & que ceux au contraire qui ſont très-fermes, très-parfumés, qui ont par conſéquent des principes réſineux en plus grande quantité, exigent pour leur apprêt les intermèdes les plus propres à les diſſoudre ou les étendre, tels que les menſtrues huileux ou ſpiritueux : ainſi la truffe, par exemple, l'oronge & d'autres champignons de cet ordre qui ſont fortement parfumés, doivent être cuits de préférence dans le beurre, ou l'huile, ou le vin, ou dans l'huile & le vin ſuivant la méthode des anciens, tandis que ceux qui le ſont moins, doivent être bouillis de préférence dans l'eau. Mais comme il n'y en a point parmi ceux dont on fait uſage, qui n'ait une pointe de parfum & une ſaveur plus ou moins décidée de champignon, il eſt toujours plus ſain & plus agréable d'y ajouter les intermèdes capables d'étendre ou de diſſoudre cette partie aromatique & ſavoureuſe. L'expérience a prouvé que les corps gras, huileux produiſent cet effet; ainſi, après leur cuiſſon dans l'eau, il eſt avantageux de les aſſaiſonner, ſoit avec le beurre, ſoit avec l'huile, ſoit avec les jaunes d'œufs, corps capables de les rendre plus légers ſur l'eſtomac, plus faciles à digérer, en les rendant miſcibles à nos humeurs. Le ſel a encore un double avantage dans l'apprêt des champignons, celui d'en

relever le goût, & celui de ſervir de diſſolvant aux principes réſineux, de correctif même à ceux qui ſeroient de qualité ſuſpecte. Quant au poivre, à l'ail, au perſil & autres ingrédiens de ce genre pour l'aſſaiſonnement des champignons, ils ne ſervent qu'à en relever le goût & à donner de la chaleur à l'eſtomac. On n'en peut pas dire autant du vinaigre qui va de pair avec le vin pour corriger les champignons : ainſi, l'eau, l'huile ou le beurre, le vin ou le vinaigre, le jaune d'œuf & le ſel, doivent former la baſe de l'aſſaiſonnement le plus convenable à ces plantes.

Les champignons de bonne qualité ſe sèchent & ſe conſervent bien, comme on l'a dit; mais ils ne ſont pas à l'abri des attaques des vers. On les en préſerve, ſoit en les mettant dans une boëte avec du camphre, ſoit en les faiſant bouillir dans l'eau avec un peu de ſel, & les laiſſant ſécher : c'eſt un moyen de faire périr les œufs d'inſectes, s'il s'en trouve. Mais le camphre, lorſqu'on les conſerve pour l'uſage, n'eſt pas ſain, quoique ſes principes nuiſibles ſoient très-volatils. Lorſqu'il s'agit de préſerver d'un mouvement de fermentation putride les champignons qui en ſont ſuſceptibles, tels que l'orange qui ſe conſerve difficilement, comme les anciens l'avoient obſervé, alors on a recours à l'huile (on préfère celle d'olive) qui ne s'oppoſe pas à un commencement de fermentation c'eſt-à dire à l'acide par laquelle la putride commence, mais qui arrête celle-ci; de manière que ces champignons ainſi conſervés ou marinés, comme on le pratique à Gênes & dans quelques autres villes d'Italie, ont une ſaveur légèrement aigrelette, mais agréable, & parfaitement ſemblable à celle du fruit du *ſolanum* qu'on appelle melongène.

Il y a encore d'autres procédés uſités pour conſerver les champignons, Les uns, après les avoir fait bouillir dans l'eau avec un peu de ſel, ſe contentent de les mettre dans de grandes jarres & dans l'eau fraîche qu'on renouvelle de temps en temps, ou qu'on couvre d'une couche d'huile ou de beurre; d'autres, après les avoir fait ſécher, les rapent

pour

pour en avoir la poudre dont ils font des coulis ; d'autres les mettent dans l'eau ſalée, d'autres dans un mélange de ſel & de vinaigre, comme le pratiquent les Ruſſes; enfin, d'autres les conſervent dans une eau ou lait de chaux, comme on le pratique en Flandre.

On trouve en effet de l'avantage dans la plupart de ces procédés ; ils ſont en général capables de corriger les champignons de qualité même ſuſpecte, pourvu toutefois qu'on ne faſſe pas uſage de l'ingrédient ou du liquide qui a ſervi à les corriger; car celui-ci s'étant imprégné de ſes principes pernicieux, ſeroit certainement d'un effet auſſi dangereux que la plante même. C'eſt ce qui arriva vraiſemblablement à la veuve du Czar Alexis, qui s'empoiſonna avec des champignons conſervés à la manière des Ruſſes, quoique leur manière ſoit très-bonne, puiſqu'il eſt prouvé que le vinaigre & le ſel ſont de très-puiſſans correctifs de ces plantes. Il réſulte en effet des expériences faites ſur les animaux avec des eſpèces éminemment nuiſibles, que ſi on les laiſſe tremper coupées par morceaux dans l'eau chargée de ſel marin, ou dans le vinaigre, ou dans des liqueurs ſpiritueuſes, on leur enlève leur principe délétère, & on les rend même incapables de nuire. Tous ces moyens ſont donc très-efficaces, pourvu qu'on y apporte l'attention convenable; il eſt donc poſſible, comme on voit, de convertir en aliment le poiſon même. On conſerve l'oronge coupée par morceaux, qu'on fait ſécher iſolés, ou bien on la met dans l'huile; on en fait de même de la truffe, qui ſe conſerve très-bien dans ce liquide. On fait ſécher les morilles, les cèpes & les mouſſerons; on les réduit quelquefois en poudre. Lorſqu'on veut en faire uſage, on fait revenir dans l'eau tiède ou dans le lait ceux qui ſont ſéchés, & on les laiſſe tremper quelques heures. L'eau eſt préférable au lait pour les morilles, les mouſſerons & les champignons ordinaires ; mais pour les chevrotines, les girandets, les barbes de chèvre, on préfère le lait.

§. VI.

Moyens de remédier aux effets des eſpèces malfaiſantes.

Il en a été des champignons vénéneux, comme de tous les corps nuiſibles dont on peut faire uſage. On a eſſayé d'abord de tout pour remédier à leurs effets, ou pour les corriger; & comme les champignons, d'après la doctrine des anciens, étoient compris au rang des poiſons froids, on a eu recours à des ſubſtances chaudes, telles que l'ail, les ſels alkalis, la fiente de poule, la racine de pyrètre, le ſuc de raifort, la thériaque, l'orviétan, &c. Par l'effet des tâtonnemens empiriques ou du haſard non raiſonné, on a employé le vitriol blanc, les pommes-d'amour, les baies de nyctier, les queues de poires, &c. Tels ſont les ſecours qu'on voit preſcrits ſur tout par Nicandre & Galien. Ils leur donnoient pour véhicule ordinaire l'eau miſſée ou l'oximel. Cependant, la plupart de ces moyens, tels que les ſtimulans, produiſant le vomiſſement que la nature ſollicite en général dans ce cas, leur réputation s'eſt long-temps ſoutenue à titre d'antidotes; & ce n'eſt guère que du temps de Mathiole que le raiſonnement preſcrivit ceux qui paroiſſoient les plus propres à remplir les principales indications, c'eſt-à-dire, les vomitifs proprement dits, tels que les huileux & autres.

Par une ſuite de ce raiſonnement, & par reſpect pour l'antiquité ou par empiriſme, on s'eſt borné juſqu'à nos jours, à deux ou trois de ces moyens qu'on regarde encore comme triomphans dans ce cas, c'eſt-à-dire, aux vitriols *(a)*, ſur-

(a) Le vitriol blanc ou de zinc, déjà conſeillé par Nicandre, a été prôné de nos jours comme le plus puiſſant ſecours, dans le cas d'empoiſonnement causé par les champignons. On voit dans les obſervations communiquées au Collège royal des médecins de Londres, que le Docteur Heberden l'a employé avec ſuccès, à la dose d'un ſcrupule (24 grains) dans un cas ſemblable: & il y a quelques années qu'un chirurgien de Bordeaux propoſa comme un ſpécifique aſſuré contre les champignons, le vitriol bleu ou de Chypre, gros comme un pois ou de ceriſe, diſſous dans un verre de vin blanc, auquel il ajoutoit, après ſon effet, l'uſage de beaucoup d'eau ſalée.

tout au vitriol de zinc, comme à celui dont l'effet eſt le plus prompt & le plus ſûr, & qui a été remplacé par l'émétique ordinaire à haute doſe, au ſuc de raifort & au vinaigre. Quelques perſonnes qui font ce qu'on appelle la petite médecine, y ajoutent le lait & autres moyens de ce genre.

Mais ſi jamais les diſtinctions ont été néceſſaires pour l'emploi des ſecours, c'eſt dans le cas des accidens qui réſultent de l'uſage de certains champignons; & quoiqu'en général les évacuans ſoient principalement indiqués, il y a un choix & une application à faire qui ne ſont point indifférens, non plus que l'emploi des moyens qui méritent le titre d'antidotes.

Réduits ici à ne donner que des généralités, on renvoie pour le détail des ſecours propres à tous les cas, à l'article de chaque eſpèce pernicieuſe. Il nous ſuffit de dire ici en général, que les champignons nuiſent de cinq ou ſix manières différentes; les uns, à raiſon de leur tiſſu coriace, tels que ceux que nous appelons conque-oreilles, comme l'oreille de Judas, & qui paroiſſent inattaquables par les ſucs digeſtifs; d'autres, à raiſon de leur tiſſu cotonneux, tels que les agarics-amadou, qui ſe gonflent comme une éponge ſur l'eſtomac, & qui ſont encore moins attaquables par nos ſucs; d'autres, par leur état d'altération ou de maturité, comme le champignon ordinaire, lorſqu'il devient noir, & tous les lycoperdons ou veſſes-de-loup dans leur état de maturité, c'eſt-à-dire, lorſque leur pulpe devient griſe; d'autres, par un principe de nature réſineuſe abſolument délétère, comme la fauſſe oronge, l'oronge verte, &c. d'autres, par l'abondance de leurs principes âcres & réſineux, leſquels ſans être décidément délétères, ne laiſſent pas que d'être très-indigeſtes, & capables de nuire par leur quantité, tels que preſque tous les champignons de ſaveur âcre ou piquante & à ſucs ruiſſelans; enfin d'autres, par un état, à ce qu'il paroît, de fermentation exaltée & de nature putride, tels que la plupart des champignons tubuleux ou cèpes, ſur-tout ceux qui changent promptement de couleur lorſqu'on les coupe. Indépendamment des différens modes d'action nuiſible & prompte, il y a des eſpèces (& ce ſont

les plus pernicieuſes) qui ne nuiſent que quelque temps après leur entière diſſolution dans l'eſtomac, c'eſt-à-dire, dix ou douze heures après qu'on en a fait uſage, comme l'oronge verte, dont les ravages s'exercent principalement dans le tube inteſtinal. Alors les principaux ſecours, tels que les vomitifs, qui auroient triomphé des accidens, ſi le corps nuiſible eût été dans l'eſtomac, deviennent nuls & même un ſurcroît de maux, lorſqu'on les donne dans cette circonſtance; il y en a d'ailleurs de particulières qui ne permettent pas l'emploi des ſecours de ce genre, comme quand on a à traiter une femme groſſe ou attaquée d'une perte de ſang, &c. Les vomitifs violens, comme on voit, tels que tous les vitriols, l'émétique à haute doſe, quand même ils ſeroient d'ailleurs indiqués, ne doivent pas être preſcrits, à raiſon des ſecouſſes violentes qu'ils peuvent produire, des déchiremens d'entrailles ou d'eſtomac auxquels ils expoſent, & de l'état inflammatoire qui peut en être la ſuite. D'ailleurs, les ſels vitrioliques de cuivre ou de zinc ne ſont pas exempts d'inconvéniens, & ne doivent jamais être conſeillés en pareille circonſtance. Mais ſi l'on veut une règle de pratique qui convienne en général à tous les cas, & qui rempliſſe cette indication éminente, qui eſt d'évacuer le corps nuiſible d'où réſultent tous les accidens, on trouve tous les avantages du ſecours qu'on déſire dans l'emploi de ce qu'on appelle un émetico-cathartique, fait avec un grain de tartre ſtybié & deux gros de ſel de Glauber, diſſous dans une demi-livre ou demi-ſetier d'eau. Ce ſecours modifié ſuivant les circonſtances, & donné preſqu'auſſitôt qu'on eſt appelé, remplit en général toutes les indications, ſur-tout la plus urgente, qui eſt celle d'évacuer le corps nuiſible, lequel donne lieu par ſa préſence à tous les accidens.

C'eſt en vain qu'on ſe flatte d'ailleurs d'employer avec ſuccès des antidotes quelconques, s'ils ne ſont aſſociés aux évacuans. Le réſultat d'un très-grand nombre d'expériences, & dont on trouve le détail à l'article des eſpèces pernicieuſes, eſt qu'il y a en effet des ſubſtances dans la nature capables

de corriger, de vaincre l'action délétère des champignons les plus vénéneux, au point de les rendre même incapables de nuire avant qu'ils ſoient pris ; mais que ces ſecours deviennent tous impuiſſans, quand le poiſon eſt dans le corps, à l'exception de l'éther vitriolique, qui paroît prolonger la vie. Il n'y a donc que les évacuans qui puiſſent mériter le titre d'antidotes. On eſt réduit aux correctifs ; & le vinaigre, la diſſolution du ſel marin, les ſpiritueux, tel que l'éther vitriolique, ſont ſur-tout dans ce cas.

Mais ce correctif, quel qu'il ſoit, qui les dépouille ainſi de leur principe pernicieux, devient lui-même nuiſible & très-capable d'empoiſonner, s'il eſt pris avec les champignons ainſi corrigés. C'eſt alors le correctif qui tue & non le champignon : la partie délétère ne fait que paſſer d'une ſubſtance à l'autre ; mais ſi celle qui en eſt chargée eſt dans le corps, elle nuit du plus au moins par ſa préſence : par conſéquent il eſt toujours néceſſaire d'évacuer, ſoit le poiſon, ſoit le prétendu antidote ou véhicule qui le porte ; car l'éther même ainſi chargé de la partie vénéneuſe, finit par mettre les animaux à mort.

Quant à l'huile, à la thériaque, à l'orviétan, au lait, aux baies de myrthe, aux pommes-d'amour & autres prétendus ſecours de ce genre, c'eſt autant de temps perdu que de les preſcrire ; l'animal meurt auſſi vîte que s'il n'en avoit pas pris. On en peut dire preſqu'autant de l'eau-de-vie, du vinaigre, de l'oximel, de l'eau ſalée, quoique ces ſubſtances ayent la vertu de corriger les champignons avant qu'ils ſoient pris ; mais elles remédient ſi peu aux effets de ces plantes, que ſi on les donne aux animaux ainſi chargées de leurs principes délétères, ceux-ci meurent à peu-près dans le même temps que s'ils avoient pris la plante même.

Après les évacuans, l'expérience a prouvé (& c'étoit la pratique d'Hippocrate) que les bains étoient utiles, ſur-tout lorſque les principes nuiſibles des champignons avoient paſſé dans les ſecondes voies. Quoique le lait ſoit incapable de remédier aux premiers accidens, il a cependant l'avantage

de remédier juſqu'à un certain point aux ſuites de leur impreſſion première, ſoit comme adouciſſant, ſoit comme reſtaurant.

§. VII.

Signes auxquels on reconnoît leurs qualités bonnes & mauvaiſes.

En général, plus le blanc de champignon, venu artificiellement ou naturellement, eſt ſerré, compact, d'un blanc net, plus la plante qui en provient eſt propre à ſervir d'aliment. Il en eſt de même de la ſubſtance du champignon; plus elle eſt ſerrée, blanche, compacte, ferme, sèche, légère & caſſante, moins il y a à craindre de ſon uſage. Preſque tous les champignons de bonne qualité croiſſent aux endroits découverts, comme dans les prés, les friches, & ont leur ſurface sèche; & en général, plus un champignon eſt expoſé aux rayons du ſoleil, plus ſon uſage eſt ſûr. Au contraire, preſque tous les champignons d'un effet dangereux croiſſent à l'ombre, c'eſt-à-dire, dans les bois: le blanc de ces champignons eſt bien moins ſerré, moins compact, & ils ſont pour la plupart d'une ſubſtance molle avec une ſurface humide.

La préſence de cette couche glaireuſe qui enduit celle de quelques eſpèces, n'eſt point un indice de qualités ſuſpectes, non plus que celle des vers qui les dévorent. Au contraire, la préſence des vers, l'attaque faite par les limaces, &c. ſont des indices aſſez ſûrs que ces plantes contiennent une partie muqueuſe ou nutritive dont l'animal ſe repaît; car ce n'eſt preſque jamais parce que le champignon ſe corrompt, que le ver s'y met; ſa deſtruction eſt bien plutôt l'effet de cette attaque que la cauſe. La principale difficulté même qu'on éprouve pour conſerver les meilleures eſpèces de champignons, ne dépend que de celle de pouvoir les garantir des vers. Ainſi on peut poſer pour règle générale, que les vers, les limaces & autres animaux n'attaquent en général que les champignons bons à manger, ou quelqu'une

de leurs parties capable de nourrir ; car il y a des eſpèces qui contiennent une partie nutritive incapable de nuire, & une autre d'un effet pernicieux. Dans ce cas, l'animal mord quelquefois au champignon, mais l'abandonne auſſitôt ; & on voit tomber la plante en pourriture ſans le moindre veſtige de ver : d'ailleurs, la mouche qui pond ſes œufs qui ſe changent en vers ou larves, ne les dépoſe point ſur les eſpèces pernicieuſes ; & la limace, le colimaçon ne s'en repaiſſent pas, lorſque la plante peut leur nuire.

Le ſuc ruiſſelant de certaines eſpèces, lorſqu'on les coupe, quand même ce ſuc ſeroit très-âcre ou piquant, n'annonce pas non plus des qualités malfaiſantes ; mais comme cette partie âcre eſt de nature réſineuſe, ces ſortes de champignons, lorſqu'on les prend en trop grande quantité, ou lorſqu'ils ne ſont pas bien cuits, ſur-tout avec l'aſſaiſonnement convenable, peuvent être fort indigeſtes ; il en eſt à peu près de même de ceux qui ont une ſaveur piquante ſans avoir de ſuc. Lorſqu'il n'y a pour ainſi dire qu'une pointe de ce piquant, & que d'ailleurs le champignon a la chair blanche, la ſurface sèche, il eſt en général de bonne qualité.

Tout champignon à ſurface humide & lourd, ou qui change de couleur lorſqu'on le coupe, ou dont l'odeur eſt très-forte, ou qui a une couleur éclatante, ſur-tout pluſieurs très-diſtinctes, ou qui ſort d'une enveloppe & qui en même temps a été cueilli à l'ombre, doit être regardé comme très-ſuſpect dans ſes qualités. Tout champignon au contraire à ſurface sèche, bien en chair mais blanche, léger, ſimple dans ſes parties, d'une ou de deux teintes au plus de couleur, à parfum ſuave & qui a été cueilli dans un endroit expoſé au ſoleil, eſt en général de bonne qualité.

On doit ſe méfier encore d'un champignon à tige bulbeuſe & molle, ou qui a des fragmens de peau collés à ſa ſurface, de celui qui croît très-promptement & ſe corrompt très-vîte.

En général, tout champignon de bonne qualité ſe ſèche & ſe conſerve bien ; ceux qu'on ne peut pas ſe conſerver, doivent être rejetés comme ſuſpects. Il en eſt de même

de ceux qui, au lieu de se ramollir par la cuisson, deviennent durs; quoique cet indice soit souvent infidèle, ainsi que celui que le Père Cibot indique d'après les Chinois, lorsqu'il dit qu'en les faisant bouillir avec des morceaux de jonc, si la moëlle du jonc prend une couleur noirâtre, c'est une preuve qu'ils sont nuisibles à l'homme. On en doit dire autant de la présence ou du voisinage du fer rouillé, des couleuvres, du cuir, des haillons & autres matières de ce genre, données pour cause de leur vénénosité par les anciens. Mais on ne doit point négliger ce qu'ils ont dit sur les champignons qui croissent au pied de certains arbres, comme à celui de l'olivier, &c. lesquels en effet sont d'un usage pernicieux; & quoique le principe en général qui inculpe certains arbres, relativement à la qualité des champignons qui y croissent, soit faux, puisqu'on voit la même plante donner naissance en même temps à des espèces nuisibles & à d'autres qui ne le sont pas, il n'en est pas moins vrai qu'il y en a certains qui semblent admettre les espèces suspectes & d'autres les refuser; le noyer, par exemple, n'en produit aucune pernicieuse, non plus que le peuplier, le châtaigner, le mûrier : ainsi en général on doit se métier beaucoup moins des champignons qui croissent sur ces arbres, que de ceux qu'on trouve sur le chêne, le sureau, l'if, l'orme, le figuier & autres.

On doit observer encore que les espèces qui croissent au printemps, telles que les morilles, les peaux de morilles, les mousserons, sont en général d'un usage plus sûr que que celles qui croissent en automne, & sont moins exposées aussi à être rongées des vers, par la raison que les mouches qui pondent les œufs d'où ils proviennent, ne sont pas encore nées. Cette règle est encore sujette à quelques exceptions.

Tout champignon de bonne qualité, lorsqu'on le coupe, laisse voir une chair qui se soutient, blanche & ferme; tous ceux au contraire dont la chair n'a pas ces qualités, doivent être en général rejetés de l'usage des tables.

§. VIII.

§. VIII.

Examen botanique des Champignons.

Ces plantes, telles que nous les avons définies, ont toujours été diſtinguées des autres; on les regardoit dans l'antiquité comme des végétaux imparfaits, privés de feuilles & de racines. Tournefort, Ray, Dillen en ont eu à peu près la même idée, puiſque l'un (Ray) les a placées au nombre des *plantes imparfaites*, Tournefort, dans la claſſe des *plantes privées de fleurs & de fruits*, & Dillen, parmi les *plantes ſtériles*. Linné n'en a fait qu'un ordre particulier, dans ſa Cryptogamie, ſous le titre de *Fungi*, exemple qui a été ſuivi par preſque tous ſes ſectateurs; mais Haller *(a)*, Gleditſch *(b)*, leur ont trouvé aſſez de caractères pour en former une claſſe particulière parmi les autres plantes, & M. Adanſon une famillle *(c)*.

De l'aveu donc des botaniſtes du premier rang, les champignons ont aſſez de traits particuliers pour établir un ordre de végétaux à part. Nous ne connoiſſons que Weis qui ait eſſayé de les ôter du règne végétal, d'après les obſervations de Munchhauſen, inſérées avec trop de confiance par Linné, dans ſon *Mundus inviſibilis*, & qui les conſidère comme l'ouvrage & la demeure d'animalcules très-petits, enfin comme de vrais polypiers. Mais l'obſervation de Munchhauſen ſur le mouvement vermiculaire qu'il dit avoir remarqué dans les ſemences des lycoperdons, lorſqu'on les met dans l'eau tiède, & qui ſert de fondement à cette idée, n'eſt point exacte, comme on l'a déja dit; car lorſqu'on met ces ſemences dans l'eau froide ou chaude, on aperçoit en effet un mouvement comme vermiculaire; mais ce mouvement dépend évidemment de l'action en ſens contraire, d'une part, de ces ſemences ſpécifiquement plus peſantes que l'eau, & qui

(a) Hiſt. ſtirp. Helv.
(b) Syſtema Plantarum.
(c) Familles des Plantes.

tendent à aller au fond; & de l'autre, du réſeau ou tiſſu réticulaire qui les porte, lequel étant infiniment plus léger que l'eau, tend de ſon côté à ſurnager. De cette double action ou combat, réſulte le mouvement que Munchhauſen a pris pour un mouvement vermiculaire. Mais ſi l'on ſépare ces ſemences du réſeau qui les porte, & qu'on les mette dans l'eau, alors elles ſe précipitent au fond, ſans autre mouvement que celui de leur chute. L'obſervation de Munchhauſen n'étoit donc pas ſuffiſante pour déterminer les naturaliſtes à ôter les champignons du règne végétal.

Mais indépendamment des caractères communs qui leur aſſignent une place parmi les végétaux, ils en ont de particuliers qui les différencient entr'eux, & les rendent ſuſceptibles d'être diſtingués en pluſieurs claſſes & genres.

Ces genres ſur-tout, de la perfection deſquels dépend, ſuivant Tournefort, celle de toutes les méthodes en botanique, méritent une attention particulière. Les caractères convenables de ceux qu'on a formés pour les champignons, n'ont été bien ſaiſis, comme on le voit par leur analyſe, que fort tard. En effet, depuis Théophraſte juſqu'à Pline, on ne trouve que l'indice vague de quatre ſortes de champignons, non compris les agarics, qu'on regardoit comme des excroiſſances d'arbres; & depuis Pline juſqu'à Tournefort, à peine trouve-t-on des traces de quelques genres convenablement caractériſés, comme on le voit par ceux que Pline, Hermolaüs & Ruelle ont laiſſés. On a pu voir dans la première partie, l'analyſe de ceux de Céſalpin & de Bock (*Tragus*), ainſi que celle des diviſions tirées de la conſidération de leurs qualités, de la ſaiſon & du lieu où ils croiſſent, que l'Ecluſe & Porta ont ajoutées à ceux qu'ils ont donnés. J. & G. Bauhin, Mentzel, Loëſel, Sterbeeck même n'ont fait que copier, imiter ou étendre ces genres, ou ces diviſions.

Ce ne fut qu'à l'époque de Ray & de Tournefort, auteurs contemporains, qu'on commença à examiner de plus près la forme ainſi que la ſtructure de ces plantes, & à en déduire des caractères, ſoit claſſiques, ſoit génériques. Dillen & Vaillant

qui les ſuivirent de près, ajoutèrent à ces premiers travaux, des genres, des diviſions, des familles, des claſſes, déduits de l'examen plus ſtrict, ſoit de la ſtructure en général de ces plantes, ſoit de leurs parties ſecondaires, ou acceſſoires, comme de la partie inférieure du chapiteau, feuilletée, poreuſe, &c. de la tige nue ou colletée, pleine ou fiſtuleuſe, &c. de manière que juſqu'à Micheli, les caractères des genres ou des diviſions ne furent empruntés que de la manière d'être ou de la diſpoſition générale de la plante ou de quelqu'une de ſes parties très-viſibles. Mais ce botaniſte ayant découvert, ou cru découvrir dans ces plantes un nouvel ordre de parties qu'on n'y ſoupçonnoit pas, & ſur la diſpoſition deſquelles il fonda ſes principales ſections pour les champignons, ainſi que pluſieurs nouveaux genres, cette nouveauté donna l'éveil aux botaniſtes, & fut généralement regardée comme la vraie ſource d'où devoient dériver les genres.

Micheli, par ces découvertes, non-ſeulement mettoit en évidence les ſemences des champignons, déjà ſoupçonnées, vues ou entrevues, mais aſſignoit leur vraie poſition, leur nombre, leur forme, ainſi que celle de leurs réceptacles, pour l'ordinaire d'une ſtructure & d'une ſubſtance différentes de celle du corps de la plante. Il montroit en même temps un appareil de fructification inconnu juſqu'alors, & conſiſtant principalement, outre les ſemences & leurs réceptacles, en filets ou étamines plus ou moins nombreuſes, ſituées diverſement; il faiſoit mention, de plus, de corps cryſtallins placés entre les lames de certains champignons feuilletés.

Ces découvertes furent admiſes en tout ou en partie par les uns, conteſtées par d'autres; & Micheli eut pour principaux partiſans, ou imitateurs marchant ſur ſes traces, ſur-tout Hill, Gleditſch, Adanſon, & en dernier lieu, Hedwig, qui ayant examiné avec un microſcope ſolaire, un ordre particulier de champignons, celui des fungoïdes, y a découvert un nouvel appareil de fructification qui avoit échappé à Micheli, & qui conſiſte en général en huit ſemences placées dans des capſules à étui, ſituées ſous l'épiderme de la plante.

Cependant l'exemple de Micheli n'a pas été ſuivi par tous les botaniſtes poſtérieurs, comme on le voit par les genres de Linné & de ſes ſectateurs, modelés uniquement ſur ceux de Dillen, & par ceux de Haller, dont les uns tirent leur caractère de la forme des capſules ou des réceptacles ſenſibles des ſemences, d'autres, de quelque manière d'être particulière de ces plantes ou de pluſieurs de leurs attributs réunis, mais toujours ſenſibles & frappans.

D'où il ſuit que les genres formés juſqu'à préſent pour les champignons, ſont de deux ſortes principales; les uns, tirant leurs caractères de leur manière d'être, ou de la diſpoſition du corps ou des parties viſibles de la plante; & d'autres, de la diſpoſition des parties qui exigent le ſecours du microſcope ou de la loupe pour être aperçus. Pour s'entendre mieux & pour les diſtinguer, on peut ſoudiviſer les premiers en trois autres ſortes; les uns, ayant leurs caractères déduits de la manière d'être, ou de la forme du corps ou de l'enſemble de la plante en général; d'autres, de la conſidération de quelqu'une de leurs parties ſecondaires, ou acceſſoires, telles que les réceptacles des ſemences, la tige, le collet, &c. & d'autres enfin, de celle de pluſieurs de ces diverſes manières d'être réunies, ou de différens attributs ou qualités de la plante; de manière qu'on pourroit appeler les uns, c'eſt-à-dire, les premiers formés *genres primitifs;* les autres, ceux qui tirent leurs caractères de la diſpoſition de quelqu'une de leurs parties ſecondaires, *genres ſecondaires;* ceux du troiſième ordre, *genres mixtes;* & ceux qui exigent le ſecours du microſcope pour être reconnus, *genres obſcurs* ou *microſcopiques.*

Cela poſé, en ſuppoſant qu'il y ait des *genres* dans la nature, c'eſt-à-dire, des tribus ou communautés d'eſpèces analogues, dont on puiſſe faire des collections ou réunions qui méritent ce titre, on peut démontrer que parmi ceux qui ont été formés juſqu'à préſent, il n'y en a point ou preſque point de naturels; car ſi le caractère qui ſert de type aux eſpèces pour leur réunion, n'eſt pas fondé ſur l'attribut le plus eſſentiel, de la plante, ſur ce qui conſtitue le

plus eſſentiellement ſa nature propre, le genre qui en réſulte, loin d'être naturel, peut être très-vicieux.

Les plus grands botaniſtes ont encore poſé pour principe fondamental, que dans toute conſtruction de genres, dans tous les ſyſtèmes, toutes les méthodes artificielles, l'objet capital doit être d'abréger l'étude, de faciliter la recherche des objets qu'on veut faire connoître, & que toute méthode qui embarraſſe, qui multiplie les difficultés, eſt eſſentiellement défectueuſe. On exige donc de toute méthode qu'elle ſoit claire, qu'elle abrége & facilite l'étude des plantes, que les caractères des genres ſoient fondés ſur ce qu'il y a de plus eſſentiel & de moins variable dans la plante, réuniſſent ce qui ſe reſſemble, éloignent ce qui ne ſe reſſemble pas. Telles ſont les conditions principales, ou les loix données en botanique pour l'établiſſement de tout genre & de toute méthode. Si ces principes ſont vrais, plus un genre y eſt conforme, plus il eſt parfait ou naturel; plus il s'en écarte, plus il eſt vicieux.

Quand on examine les genres qu'on a formés pour les champignons, on trouve que les baſes ſur leſquelles ils ont été établis, en général ſont très-peu ſolides, & qu'elles le ſont plus ou moins, relativement à la nature de l'attribut duquel on a tiré leur caractère. L'on ſait par exemple qu'en fait de champignons, une manière d'être particulière, comme de croître ſur les arbres ou ſous terre, eſt une choſe encore plus conſtante que leur forme; qu'une forme déterminée du corps entier de la plante varie en général beaucoup moins que celle de quelqu'une de leurs parties, ſoit que ces parties ſervent de réceptacles aux ſemences, ſoit d'enveloppe ou de ſoutien à la plante. Ainſi cette manière d'être ou diſpoſition particulière de certains champignons, d'être attachés fortement & latéralement aux troncs d'arbres, peut fournir un caractère plus ſolide que celui qu'on tire de la forme en général de la plante ou d'une de ſes parties : voilà pourquoi le genre *agaricus* de Ruelle & de Tournefort, me paroît avoir un caractère bien plus ſolidement établi que celui de

même nom de Dillen ou de Linné, parce qu'il eſt de l'eſſence de la plante de croître toujours ainſi, au lieu qu'il paroît fort indifférent à la nature que la plante ſoit exactement en forme de toit, & dans une poſition horizontale, comme l'exige Dillen, ou que ce ſoit des feuillets, comme l'exige Linné, des ſillons ou des aſpérités qui retiennent les ſemences. Il en eſt de même des genres *tubera* & *lycoperdon* de Tournefort, qui paroiſſent préférables & ſupérieurs au *lycoperdon* de Linné, qui les comprend tous deux, cet auteur n'ayant eu aucun égard à la manière d'être particulière des truffes, ſi différentes d'ailleurs des veſſes-de-loup.

Après certaines manières d'être de ces plantes, leur forme déterminée paroît ce qu'il y a de plus conſtant. Un champignon en globe, par exemple, ſera toujours plus ou moins globuleux; un champignon à branches ou en forme de corail, ſera toujours plus ou moins branchu, & cette forme ſera plus conſtante, beaucoup moins variable que celle des feuillets, des tiges pleines ou creuſes, d'un collet, &c. Par conſéquent, le reſte étant égal, le caractère d'un genre tiré de la conſidération de la forme totale du corps de la plante, ſera moins ſujet à varier, que celui qu'on tire de la diſpoſition ou ſtructure particulière de quelqu'une de ſes parties. Voilà pourquoi les *genres primitifs*, tels que pluſieurs de ceux de Tournefort, établis en général d'après ce principe, ſont plus ſolidement établis que la plupart de ceux de Dillen & de Linné, formés d'après la diſpoſition des parties ſecondaires.

Parmi ces parties ſecondaires, les moins ſujettes à varier ſont celles qui ſervent d'organes aux parties de la fructification, c'eſt-à-dire, de réceptacle aux ſemences, telles que les capſules ſphériques de certains, les feuillets, les pores, les papilles, les tubes, &c. Voilà pourquoi pluſieurs genres de ceux que nous avons nommés *ſecondaires*, tels que la plupart de ceux de Dillen principalement & de Linné, ont un caractère plus certain que quelques claſſes de Battara, de Vaillant, certains genres d'Adanſon, établis d'après la diſpoſition des parties acceſſoires, leſquelles ne ſervent pas

de réceptacle aux ſemences, comme ſont un collet, une enveloppe générale, &c.

Un genre dont le caractère réſulte de la réunion de pluſieurs attributs de la plante, paroît encore préférable aux autres, par la raiſon qu'une note caractériſtique en renforce une autre, & que lorſqu'il s'agit de connoître un objet, un ſignalement détaillé ou compoſé de pluſieurs ſignes, eſt préférable à celui qui n'en a qu'un. Voilà pourquoi les genres que nous avons appelés *mixtes*, & dont on trouve des exemples chez Micheli, Adanſon & Haller, ſont en général beaucoup plus ſolidement établis que les autres, ſur-tout quand les notes caractériſtiques ſont tirées de la conſidération des attributs ou diſpoſitions les moins ſujets à varier.

Quant aux genres que nous avons appelés *obſcurs* ou *microſcopiques*; c'eſt une grande queſtion en botanique, de ſavoir s'ils méritent quelque préférence ſur ceux dont les notes ſont très-apparentes. Si l'on conſulte Ray, il décide que tout genre, toute méthode qui exige le ſecours du microſcope ou de la loupe pour être connu, eſt eſſentiellement vicieux en botanique; que c'eſt un moyen certain de multiplier les difficultés, & de faire manquer l'objet capital de toute méthode, qui eſt ou qui doit être l'inſtruction publique. Que ſi l'on conſulte Geſſner & Céſalpin, & ſur-tout le plus grand nombre de botaniſtes qui leur ont ſuccédé, ils s'accordent à dire que les baſes les plus ſolides des caractères des genres, ſont celles que fournit la conſidération des parties de la fructification, comme celles dont l'exiſtence, la préſence ſont les plus importantes, les plus eſſentielles dans les plantes; puiſque dans les végétaux, les parties les moins ſujettes à varier, à changer, ſont celles qui doivent ſervir à leur reproduction, telles que celles de la fructification, dont la nature prend un ſoin particulier.

En effet, ſi dans le règne végétal, tous les objets, toutes les parties de la fructification dans les plantes pouvoient être clairement aperçus, ſi une marche uniforme pouvoit être applicable à tous, quand même elle exigeroit le ſecours de

la loupe, il ſemble qu'à raiſon de l'unité, de l'uniformité de caractère, elle mériteroit la préférence ſur les autres. Mais il s'en faut de beaucoup que dans les champignons, les choſes ſoient ainſi. En fait de parties de la fructification, il n'y a de clair, même à la faveur du microſcope ou de la loupe, que les ſemences en général rondes ou ovales, & leurs réceptacles. Leurs prétendues étamines ne ſont que des filets ou des réſeaux qui les portent, & qui n'offrent rien de bien clair. C'eſt la partie obſcure de la botanique; & ce n'eſt pas ſans raiſon que Tournefort, Linné, Haller, ont fait des claſſes particulières, pour les champignons, ou les ont mis parmi les plantes, dont les fleurs, ou les étamines ne ſont point apparentes. On les ſoupçonne, on préſume même avec une ſorte de fondement qu'elles exiſtent, mais on ne ſauroit les démontrer; & c'eſt un reproche qu'on a à faire à Micheli, à MM. Gleditſch & Adanſon, d'avoir tiré leurs principales ſections des champignons, de la diſpoſition de cet ordre de parties.

Mais en ſuppoſant que celle des ſemences ſoit claire, il ſe préſente une autre queſtion, qui eſt de ſavoir ſi les caractères qui ſont tirés de la manière d'être de ces parties, ſont préférables en général à ceux qu'on peut déduire de la diſpoſition de toute autre, ou de quelque attribut eſſentiel à la plante?

Pour la réſoudre, il ſuffit de ſavoir ſi la poſition, la forme, le nombre des ſemences, ou la diſpoſition de leurs réceptacles, ſont les choſes les plus conſtantes, les moins variables dans les champignons? Or, l'obſervation apprend qu'en général dans ces plantes le nombre des ſemences, leur poſition même & ſur-tout la diſpoſition de leurs réceptacles, ſont des choſes très-ſujettes à varier. Cette dernière diſpoſition varie non-ſeulement dans les eſpèces, dont la forme des réceptacles n'eſt pas toujours la même, mais quelquefois ſur le même même individu, où il n'eſt pas rare de voir une partie de la plante offrir des lames ou feuillets, une autre des pores ou cavités; & une autre, comme des éminences épineuſes. Voilà pourquoi la plupart des genres de Dillen & de Linné, fondés ſur la

ſur la forme déterminée ou diſpoſition de ces parties, ſont ſi défectueux : c'eſt encore la raiſon pourquoi le genre de Hedwig, c'eſt-à-dire l'*octoſpora*, qui tire ſon nom du nombre de huit ſemences enfermées dans la même capſule, eſt encore défectueux, puiſque du propre aveu de l'auteur, le nombre de ces ſemences varie. Il en eſt de même de la plupart des genres, diſtributions ou ſections données par Gleditſch, Adanſon, fondés ſur cette diſpoſition des parties de la fructification. Ainſi, l'on voit déjà clairement que les genres, ſections ou méthodes dont les baſes portent ſur la diſpoſition des parties de la fructification, pour les champignons, ſont eſſentiellement défectueux, & ne méritent point en général la préférence ſur d'autres.

L'objection qu'on pourroit faire, fondée ſur l'unité de caractère ou l'uniformité de notes, me paroît bien foible & illuſoire, ſi l'on compare le mince avantage qui peut réſulter de cette unité ou uniformité, avec ceux qu'on peut retirer d'une autre manière d'établir les genres. Mais, ſi l'on ajoute aux raiſons alléguées plus haut, l'inconvénient qui réſulte de la difficulté d'apercevoir les parties d'où l'on tire ce caractère uniforme, on ſera convaincu que des genres ainſi établis, quelque rigoureuſement conſtruits qu'ils paroiſſent, ne ſauroient convenir au plus grand nombre, qu'ils ſont plus ou moins vicieux, & en général beaucoup plus curieux qu'utiles.

Il réſulte encore de leur parallèle commun, que ceux que nous avons nommés *genres mixtes*, ſont de tous ceux qu'on a formés juſqu'ici pour les champignons, les ſeuls qui, ſelon nous, offrent des avantages, à raiſon de la pluralité des notes caractériſtiques, qui venant réciproquement au ſecours l'une de l'autre, fortifient le caractère, en facilitant la recherche & la connoiſſance de ces plantes. Mais lorſqu'on les analyſe rigoureuſement, on leur trouve encore des défauts, lorſque leurs caractères, quelque nombreux qu'ils ſoient, n'émanent pas des attributs les plus eſſentiels de la plante. Or, c'eſt ce qu'on obſerve généralement dans ceux de

cette ſorte qu'on a formés. D'où l'on peut conclure qu'en général preſque tous les genres établis juſqu'ici pour les champignons, ſont plus ou moins défectueux, ou du moins laiſſent encore quelque choſe à déſirer.

Il nous ſemble que lorſqu'il s'agit de donner le ſignalement d'une choſe quelconque, on doit la prendre, pour ainſi dire, par tous les bouts, pour la faire connoître ; & ſi cet objet avoit en effet un caractère tranchant, invariable, très-facile à ſaiſir, il n'en faudroit pas d'autre, ſans doute, pour le faire remarquer. Mais comme il n'en eſt pas ainſi des caractères déjà donnés pour les genres des champignons, comme on croit l'avoir prouvé, il faut donc avoir recours à une autre méthode pour les établir. Il nous ſemble encore que, pour faire des collections, des rapprochemens de plantes vraiment analogues, (ce qui eſt le but de tout genre en botanique, qui n'eſt qu'*une diſtinction de plantes par quelque caractère ſervant de ſigne de rapprochement à toutes celles qui le portent*, & qu'on appelle *eſpèces*), enfin pour découvrir les genres naturels, s'ils exiſtent, il faut que leur caractère ſoit tiré de ce qu'il y a de plus conſtant, de plus intime à la plante, enfin de ce qui conſtitue le plus eſſentiellement ſa nature propre. Mais quelle eſt la partie dans les champignons qui puiſſe fournir les attributs les plus eſſentiels, celle qui conſtitue ſa vraie nature, ſi ce n'eſt ſa propre ſubſtance, dont le fond eſt invariable, qui offre des caractères diſtinctifs & palpables, & toujours ſuffiſans pour faire diſtinguer eſſentiellement ces plantes entr'elles? Ce n'eſt donc, ſelon nous, que de leur propre ſubſtance, conſidérée ſous tous les rapports, non-ſeulement de forme, de ſtructure intime ou de tiſſu, mais de principes & de qualités, qu'on peut tirer des caractères fixes capables de rapprocher ce qui eſt vraiment analogue, d'éloigner ce qui ne l'eſt pas, & d'offrir enfin ; non des genres arbitraires & fictices, mais ceux qui peuvent exiſter réellement dans la nature, qu'on appelle pour cette raiſon *naturels*, & dont la découverte eſt ou doit être le but de tous ceux qui prétendent en établir de ſemblables.

Ces principes posés, il nous reste à examiner botaniquement ces plantes, & à voir les ressources qu'elles peuvent offrir pour leur distribution.

En jetant un coup-d'œil général sur les champignons, & voyant l'immense variété de coupes dans les formes principales ou primitives, celle des grandeurs, des couleurs, des odeurs, des saveurs, les différences qui existent dans leur consistance, leurs sucs, leur tissu, leur manière d'être, de croître, enfin celle de leurs formes secondaires, & en même temps le petit nombre de formes premières & de substances primitives ou fondamentales, on est bientôt convaincu que la nature, en formant cette nombreuse famille de plantes, a créé beaucoup d'espèces & peu de genres ou ordres principaux, & beaucoup plus de variétés que d'espèces; & autant qu'il est permis de pénétrer ses vues, de deviner son dessein, on croit s'apercevoir qu'elle n'a employé pour ses matériaux primitifs ou élémentaires, que trois ou quatre substances principales, & à peu-près autant de formes premières, dont tout le reste n'est qu'un résultat, une émanation d'êtres diversement modifiés.

Ces parties élémentaires sont:

1.° Une chair opaque, toujours blanche & molle dans sa naissance, qui prend généralement la consistance d'une pulpe ferme, d'un grain serré, fin, compact, & affecte principalement deux ou trois formes & positions, qui sont: ou celle d'un chapiteau circulaire, posé horizontalement, ou celle des doigts, de pointes ou de branches posées perpendiculairement, ou bien celle de tubercules arrondis. Cette chair est dans les uns de nature totalement homogène; dans d'autres, composée de deux substances qui se séparent facilement; & la nature lui a donné une saveur dominante, qui est en général celle du champignon ordinaire plus ou moins exaltée.

2.° Une autre chair également opaque, de nature généralement homogène, moins consistante en général que la première, plus légère, plus fragile & cassante, ressemblant

à une peau ou membrane, généralement creuſée ou pliſſée en divers ſens, qui a peu d'odeur, ou qui, lorſqu'elle en a une, eſt celle des morilles.

3.° Une autre ſubſtance également opaque, de conſiſtance en général plus pulpeuſe ou plus molle que celle des premières, recouverte d'une écorce, & qui affecte conſtamment la forme arrondie, c'eſt-à-dire, globuleuſe, & exhale en général une odeur forte & rebutante.

On pourroit y joindre une quatrième ſubſtance, qui eſt homogène, diaphane, de conſiſtance de forte gelée, qui prend preſque toutes les formes des autres, mais qui ne paroît être à la rigueur qu'une modification des premières, ſur-tout de la deuxième.

Tels ſont les matériaux & modes principaux & primitifs de toutes ces productions, qu'on connoît ſous le nom générique de *champignons*, & qui, à raiſon des lieux ou des corps ſur leſquels ils croiſſent, comme ſur terre, ſous terre, ſur les arbres, &c. à raiſon de leur âge ou durée, des obſtacles à leur développement, & d'autres circonſtances, offrent des différences à l'infini dans leur tiſſu, leur conſiſtance, leur poſition, leurs formes ſecondaires, &c. ſans jamais s'écarter des premières, qui en ſont comme les prototypes.

En effet, quelque variées, quelque différentes que paroiſſent les formes, les poſitions de ces plantes, leurs ſubſtances, tout ſe réduit dans les champignons, à un chapiteau à bords circulaires poſé horizontalement, à une peau généralement de forme concave, à des pouſſes ou pointes plus ou moins aiguës & perpendiculaires, & à un globe plus ou moins bien arrondi; & en fait de ſubſtance, à une chair blanche & ferme, ſur-tout dans ſa naiſſance, à une peau caſſante, à une pulpe plus ou moins molle, & à une chair tremblante & tranſparente.

C'eſt avec ces premières pâtes, ſuſceptibles d'une infinité de formes & de modifications, que la nature ſemble avoir formé tous les champignons. En effet, ſi c'eſt le chapiteau qu'elle ait à modeler; tantôt elle le coupe, en lui ôtant la

moitié de ſon orbe, pour en faire un demi-cercle qu'elle attache latéralement aux troncs d'arbres, & dont elle fait des agarics; tantôt elle ne fait que l'échancrer dans la même vue, & lui donne une tige latérale, ce qui le fait reſſembler dans cet état à une coquille, poſée horizontalement; à une truelle, &c. tantôt elle donne à ſon orbe entier une tige centrale, & en fait un champignon complet, qui repréſente un paraſol ouvert. Si c'eſt la peau, elle l'étend, la creuſe, la pliſſe & la contourne en divers ſens, & lui donne tantôt la forme d'une écuelle, tantôt celle d'une trompette, d'un entonnoir, d'un verre à boire; tantôt celle d'un chaton de bague, d'une feuille d'arbre, d'une urne, d'une mitre, d'une éponge à grandes ouvertures; avec une tige, celle d'un drapeau, d'une morille, de la partie ſexuelle même de l'homme, &c.; tant elle aime à varier ſes jeux! Si c'eſt le corps aigu; tantôt elle l'arrondit en forme de quille, de maſſue, de doigts même reſſemblant à ceux de l'homme, ſur-tout lorſque les humeurs de celui-ci ſervent à ſa croiſſance, comme ſur l'appareil des fractures; tantôt elle l'aplatit ou l'élève en pointes ſemblables aux piquans du hériſſon, à une griffe, à des cornes, &c. tantôt elle lui donne la forme du corail, d'un buiſſon, d'une houpe, &c. Enfin, ſi c'eſt le globe, elle le façonne, tantôt en poire, tantôt en pomme, tantôt en forme d'alembic, avec un prolongement de ſon corps vers la terre, tantôt enfin en forme de tête humaine ou de crâne, avec des ramifications ſemblables à celles de nos vaiſſeaux; tant il ſemble qu'elle ſe plaît à nous ravir, à nous étonner, à nous effrayer même, à déconcerter toute la ſagacité humaine, & toujours en nous forçant de l'admirer!

Il réſulte de cette première conſidération, qu'il y a dans la nature quatre prototypes ou modes primordiaux, auxquels on peut rapporter toutes les formes, toutes les modifications des champignons, & qui ſemblent devoir fournir naturellement les baſes des principales ſections ou diviſions premières qu'on peut établir pour cet ordre de plantes.

Mais on ne peut ſe diſſimuler que la nature n'affecte pas

la même manière de forme ou de poſition pour chaque ſubſtance, & qu'à cet égard l'accord qu'on déſireroit ne ſe trouve pas entre les modes de forme ou de diſpoſition, & les ſubſtances. On voit, par exemple, que la ſubſtance gélatineuſe prend également la forme d'un chapiteau, celle d'une peau pliſſée, ſe prolonge en forme de tige, &c. On obſerve encore que la nature paroît autant attachée aux formes ou poſitions premières qu'elle affecte, qu'aux ſubſtances.

D'où il ſuit que les premières diviſions pour cet ordre de plantes, pourroient être déduites également des formes ou modes de poſition, ſans avoir égard aux ſubſtances, comme des ſubſtances, ſans avoir égard aux formes. Dans le premier cas, on peut offrir des tableaux d'objets beaucoup plus reſſemblans, plus faciles à ſaiſir; dans le ſecond, on peut préſenter des claſſes beaucoup plus naturelles. Cependant, malgré cette conformité, cette identité même de ſubſtance qu'on trouve entre certains champignons, il y a tant de diſparité d'ailleurs dans les formes, dans la manière d'être de ces plantes, dans leurs qualités diverſes; tant de nuances dans cette ſubſtance même, relatives à l'âge de la plante, à l'état d'humidité ou de ſéchereſſe où elle ſe trouve, que des diviſions premières, tirées d'après la conſidération de la ſubſtance, ſeroient non-ſeulement très-difficiles à établir, mais très-imparfaites, ſelon nous, & n'offriroient jamais que des aſſemblages monſtrueux de plantes diſparates; ce qui ne paroît point propre à des ſections ou diviſions premières, dont les caractères doivent être frappans, remarquables & faciles à ſaiſir pour tout le monde. Ainſi, il nous paroît plus convenable de les déduire de la conſidération des formes & modes de poſition, plutôt que de celle des ſubſtances; réſervant cette dernière pour l'établiſſement des genres, comme la choſe la plus eſſentielle & la plus importante à connoître pour les champignons.

Dans cette manière de claſſer ces plantes, on trouve que la poſition des ſemences s'accorde aſſez généralement avec la diſpoſition des formes ou modes de poſition; les cham-

pignons à chapiteau ayant tous leurs ſemences logées à la ſurface inférieure de cette partie, lorſqu'il y en a deux, ce qui eſt l'ordinaire; les champignons membraneux ou à peau, dans les cavités qu'ils forment; les champignons en pointes, diſſéminées à leur ſurface; & les champignons en globe, les ayant logées dans leur intérieur. Mais ce ſeroit une erreur de croire qu'on pût établir, comme on l'a cru, pour les champignons, des claſſes conſtantes, d'après la conſidération ſeule & excluſive de la diſpoſition des parties de la fructification, c'eſt-à-dire, de celle des ſemences ou de leurs réceptacles, lorſqu'il y en a, ſeules parties de cet ordre qu'il ſoit permis d'apercevoir. J'avoue qu'on peut rencontrer ainſi par haſard des claſſes naturelles; mais ces parties ſont ſi difficiles à découvrir, ſur-tout dans certains champignons, qui paroiſſent même en être privés; leur recherche eſt ſi pénible, ſi embarraſſante pour le public, il y a tant de variations d'ailleurs dans leur nombre, dans leur poſition, pour les eſpèces même qui paroiſſent le plus évidemment du même genre, que lorſqu'il s'agit de faire de leur diſpoſition une baſe fondamentale pour des ſections principales, & même pour des genres, on eſt obligé d'y renoncer.

A conſidérer les champignons ſous le rapport des ſaiſons, des lieux ou des corps ſur leſquels ils prennent naiſſance, de leurs qualités bonnes ou mauvaiſes, pour en déduire des diſtributions générales, je crois qu'on n'en pourroit jamais obtenir que de très-imparfaites, de vicieuſes, comme on a eu occaſion de l'expoſer dans la première partie. Il en eſt de même de celles qu'on voudroit établir d'après leur diſtinction en champignons à racines, & en champignons à fleurs & à graines, comme l'a tenté un botaniſte célèbre. *(Voyez Tome I, page 259.)* On ſait que les racines de certains champignons ne ſont pour la plupart que des filamens tendres qui tiennent à un empâtement que forme le blanc de champignon, & que les fleurs que ce botaniſte avoit en vue ſont celles principalement d'une plante (le champignon de Malthe) qui n'eſt point un champignon. *(Tome I, p. 115.)*

Nous ne voyons donc que les quatre principales manières d'être des champignons dont on a parlé, c'eſt-à-dire, leurs formes primitives avec la diſpoſition qui y eſt inhérente, qui puiſſent fournir les premiers caractères claſſiques les plus convenables pour cet ordre de plantes.

En examinant de plus près leurs diverſes manières d'être ou la diſpoſition plus particulière de leur corps, on trouve que parmi les champignons à chapiteau, il y en a de deux ſortes principales: les uns, qui n'ont que la moitié à peu-près de leur orbe, ſans tige, ou avec une tige latérale, croiſſant ſur les arbres ou à leur pied, ou ſur quelque corps ſolide, & ayant tous une pente plus ou moins forte, plus ou moins prochaine à devenir durs, ſecs, ligneux; plantes paraſites, qu'on connoît généralement ſous le noms d'*agarics;* & d'autres qui ont le chapiteau complet, porté ſur une tige centrale, & formant ainſi le paraſol; plantes qui croiſſent indiſtinctement par-tout, & qu'on connoît généralement ſous le nom de *champignons*. On obſerve de même que parmi ceux qui réſultent d'une peau, il y en a encore de deux ſortes remarquables; les uns, en général fort petits, ſans appareil, croiſſant ordinairement ſur le bois; plantes qu'on connoît ſous le nom vulgaire d'*oreilles*, de *coccigrues*, & parmi les botaniſtes, les ſavans, ſous ceux de *noſtocs*, de *fungoïdes*, &c. & d'autres beaucoup plus apparens, montés ſur des tiges fortes, croiſſant ordinairement par terre, dont pluſieurs ſont d'uſage, & qu'on connoît ſous le nom de *morilles;* que les champignons dont le corps eſt en pointes, ſont encore de deux ſortes principales; les uns, étant en général de conſiſtance de champignon ordinaire, d'une couleur qui n'eſt pas noire, & croiſſant pour la plupart par terre, généralement ſans ſaveur décidée, ou ayant celle des champignons; plantes qu'on connoît vulgairement ſous différens noms, comme ceux de *doigtiers*, de *mainotes*, de *barbes-de-chèvre*, &c. & parmi les botaniſtes, ſous celui de *clavaires*, de *coralloïdes;* & d'autres, de couleur noire ou très-brune, de conſiſtance plus ferme, plus sèche, d'une chair plus compacte, croiſſant conſtamment

ſur

ſur le bois, ou ſur quelque plante, ou ſur des ſubſtances animales même, ayant généralement une ſaveur légère de truffe; plantes qu'on connoît ſous le nom de *truffons*, & parmi les botaniſtes ſous celui d'*hypoxilons*. On remarque enfin que parmi ceux qui ſont en globe, il y en a encore viſiblement de deux autres ſortes; les uns, croiſſant ſous terre, d'une chair ferme, égale & ſans écorce, d'une odeur & ſaveur particulières, c'eſt-à-dire, les *truffes;* & d'autres plus régulièrement globuleux, ayant une ou pluſieurs écorces, & croiſſant généralement hors de terre, c'eſt-à-dire, les *veſſes-de-loup* ou *lycoperdons:* d'où peuvent réſulter huit autres diviſions principales, qui ſont pour les champignons comme autant de chefs de plantes, & qu'on peut mettre ſous les noms d'*agarics*, de *champignons*, de *noſtocs* ou *coccigrues*, de *morilles*, *clavaires*, de *truffons* ou *hypoxilons*, de *truffes* & de *veſſes-de-loup*.

En examinant attentivement chacun de ces ordres, on trouve que parmi les plantes du premier, c'eſt-à-dire, parmi les *agarics*, il y en a qui diffèrent eſſentiellement entre eux, par leurs principes, leurs qualités, & ſur-tout par leur ſubſtance, dont le tiſſu, la nature ne ſont pas les mêmes; les uns, étant par exemple de conſiſtance de liége, de nature homogène, de couleur griſe, enfin de nature ſemblable à celle d'un morceau de bois, ſec, dur, ſans odeur, ſans ſaveur, & ne produiſant aucun effet ſur les animaux; d'autres, ayant une ſubſtance flexible, élaſtique, compoſée de fibres, comme nerveuſes, ou plutôt tendineuſes, & réſultant de deux très-diſtinctes; d'autres, qui ne préſentent pour tiſſu de leur ſubſtance qu'un amas de fils fins, cotonneux, réunis & comme feutrés, c'eſt-à-dire, un véritable amadou, qui eſt tantôt à nu, tantôt recouvert d'une écorce dure ou croûte, de nature différente, & garni inférieurement de tubes d'une autre ſubſtance, lequel ne produit ſur le corps animal d'autre effet que celui d'une éponge qui ſe gonfle; d'autres, qui n'offrent pour ſubſtance qu'une chair tremblante, diaphane, homogène, ſemblable à une forte gelée, inſipide au goût, ſans

odeur, & ne nuiſant point aux animaux; d'autres, une chair opaque, rouge, pleine de ſucs, diſpoſée par fibres, comme une véritable chair muſculeuſe, ſans écorce, avec une odeur, une ſaveur agréable, & bonne à manger; d'autres, une chair pulpeuſe, blanche & conſiſtante dans ſa naiſſance, mais âcre, peſante, réſineuſe, & d'une odeur très-forte & rebutante, nuiſant également aux hommes & aux animaux, dans les uns nue, dans d'autres recouverte d'une écorce, & revêtue de tubes de ſubſtance différente, friable lorſqu'elle eſt sèche, & dans cet état, d'abord douce, enſuite amère; enfin d'autres offrant une chair blanche, ferme, égale, d'un tiſſu fin, ſerré, ſans fibres apparentes, en général de nature homogène & bonne à manger, n'étant ni âcre, ni réſineuſe, ni trop lourde au poids quand elle eſt fraîche, ni friable lorſqu'elle eſt sèche; d'où peuvent réſulter évidemment pour ce premier ordre de plantes, pluſieurs genres très-diſtincts & eſſentiellement différens.

En examinant celles du ſecond, c'eſt-à-dire, les *champignons* proprement dits, on ne trouve pas que, relativement à la nature du tiſſu de leur chair, il y ait, à beaucoup près, la même diſparité de ſubſtance, ni des différences auſſi frappantes que parmi les agarics, quoique les plantes de cet ordre ſoient prodigieuſement nombreuſes & variées: c'eſt dans tous une chair de conſiſtance qui ſe rapproche plus ou moins de celle du champignon ordinaire; même port, même fond de forme, c'eſt-à dire, un chapiteau circulaire, poſé horizontalement ſur une tige centrale, le tout repréſentant un paraſol ouvert, enfin même phyſionomie, même fond de nature; ce qui ſemble juſtifier l'antiquité, Tournefort & Vaillant, de les avoir tous compris ſous un ſeul genre, qui eſt celui de *fungus*. Mais il y a d'ailleurs tant de différences dans les principes de ces plantes, dans leurs qualités bonnes ou mauvaiſes, dans leur coupe, leurs tailles, dans la conformation particulière de leurs parties, dans leur ſaveur, leurs couleurs, leurs odeurs, &c. tant de nuances même dans leur ſubſtance, le tiſſu de leur chair, dans leur conſiſtance, la

quantité & la nature de leurs ſucs, &c. tant d'eſpèces analogues, ſuſceptibles d'être réunies en pluſieurs tribus ou familles particulières, qu'il reſtera peut-être long-temps incertain parmi les botaniſtes ſi ces diverſes collections qu'on peut faire dans cet ordre de champignons, ne mériteroient pas plutôt le titre de genres que celui de familles réunies ſous un ſeul. Cependant tout genre en botanique n'étant à la rigueur qu'une *diſtinction de plantes de même nature*, & ces ſortes de familles autant de ſections ou branches particulières de ce même genre, ces diſtinctions particulières deviennent néceſſaires, quand il y a beaucoup d'objets divers à diſtinguer, non-ſeulement pour claſſer les analogues, mais pour ſoulager la mémoire, & connoître tout, juſqu'aux plantes qu'on appelle peut-être trop gratuitement en botanique des *variétés*, leſquelles ſont quelquefois eſſentiellement différentes par leur port, leur ſtructure même, leur manière d'être particulière, &c.

En continuant l'examen des champignons, on trouve que parmi ceux du troiſième ordre, c'eſt-à-dire, les *noſtocs* ou *coccigrues*, il y en a dont la ſubſtance reſſemble à celle d'un cuir élaſtique, coriace, flexible, nuiſant aux animaux; d'autres dont le tiſſu frêle, tranſparent, reſſemble à peu-près à une feuille de glaciale, & n'a point de qualité, quoique les alchimiſtes lui en ayent attribué de très-grandes; d'autres, d'un tiſſu ferme, opaque & grenu, ſans odeur, ſans ſaveur, ſans qualités marquées; d'autres, réſultant d'une peau mince, opaque, sèche, caſſante, avec qualités ſuſpectes, & une légère odeur de champignon; enfin d'autres réſultant d'une peau molle, tremblante, tendre & caſſante, plus épaiſſe que la précédente, & n'ayant point de qualités nuiſibles, au contraire pluſieurs eſpèces étant d'uſage comme aliment; d'où peuvent réſulter ſous cet ordre pluſieurs autres genres diſtincts.

Dans l'examen des champignons du quatrième ordre, c'eſt-à-dire, des *morilles*, on en découvre viſiblement de deux ſortes: les unes qui ne ſortent point d'une enveloppe, ayant une chair tendre, légère & caſſante, ſans humidité,

ſ'chant bien, d'une odeur ſuave de morille, toutes ſalubres; & d'autres qui ſortant d'une enveloppe, ſont lourdes, ont leur ſubſtance & leur ſurface humides, produiſent ſur les animaux des effets très-marqués, qu'on croit être aphrodiſiaques, exhalent une odeur inſupportable, & finiſſent par ſe réduire en liqueur noire, qui tombe par goutte; ce qui juſtifie, ſelon nous, ceux qui, comme Dillen, ont fait de ces dernières, un genre diſtinct.

En pourſuivant l'examen des champignons, on trouve que parmi ceux du cinquième ordre, c'eſt-à-dire, parmi les *clavaires*, les uns ont leur tiſſu un peu mou & comme filandreux, d'une odeur déſagréable & d'un uſage peu ſûr; d'autres, éclatineux; d'autres, ſerré, ferme, conſiſtant & opaque; ce qui peut donner lieu à trois autres genres diſtincts.

Les plantes du ſixième ordre, c'eſt-à-dire, les *truffons* ou *hypoxylons* ſe font remarquer par une ſuperficie noire & comme brûlée, par une chair ferme, d'une ſaveur qui approche de celle de la truffe; & quoiqu'il y en ait à ſurface unie, d'autres à ſurface raboteuſe, à petites cellules, les unes en agrégation, d'autres ramifiées, &c. je ne vois pas de raiſon pour en faire plus d'un genre.

Quant aux plantes du ſeptième & huitième ordres, c'eſt-à-dire, les *truffes* & les *veſſes-de-loup*, elles ont chacune des caractères aſſez tranchans, aſſez diſtinctifs, pour ne pas les confondre ſous un ſeul genre. En effet, les truffes croiſſent conſtamment ſous terre, ont une chair ferme, forte, homogène, ſans écorce, d'une odeur & ſaveur particulières, & d'un uſage qui n'eſt pas dangereux; elles ſont par conſéquent d'un genre différent des veſſes-de-loup, plantes croiſſant généralement ſur terre, d'une chair pulpeuſe & molle, recouverte d'une ou de pluſieurs écorces, de ſubſtance différente de celle de la pulpe, d'une odeur forte & déſagréable, & toutes d'un uſage pernicieux, ou au moins très-ſuſpect: ce qui juſtifie, ſelon nous, Tournefort, Vaillant & autres, d'en avoir fait deux genres diſtincts.

Tels ſont ceux qu'on pourroit établir pour tous les champignons, en les déſignant par des noms expreſſifs, ou du moins capables de donner une idée de la nature des plantes qu'ils enferment, tels que ceux d'*agaric-liége*, d'*agaric-nerf*, d'*agaric-amadou*, d'*agaric-gelée*, d'*agaric-chair*, d'*agaric-pulpe*, & d'*agaric-champignon*, pour les plantes du premier ordre; celui de *champignon*, pour celles du ſecond; ceux de *conque-oreille*, de *noſtoc*, de *grain-de-mûre*, de *coccigrue*, de *peau-de-morille*, pour celles du troiſième; ceux de *morille* & de *phallus*, pour celles du quatrième; ceux de *doigtier*, de *clavaire*, de *clavaire-noſtoc*, pour celles du cinquième; celui de *truffon* ou d'*hypoxilon*, pour celles du ſixième; & ceux de *truffe* & de *veſſe-de-loup*, pour celles du ſeptième & du huitième.

Lorſqu'on examine de plus près la ſtructure particulière de ces plantes & la diſpoſition de leurs parties, on découvre que parmi celles qui ſont à chapiteau, ſoit incomplet, ſoit complet, c'eſt-à-dire, parmi les agarics & les champignons, les unes ont la partie inférieure de ce chapiteau garnie de feuillets ou lames, diſpoſés en général en manière de rayons de roue; d'autres, l'ont criblée de pores ou ouvertures peu profondes; d'autres, de cavités fines & plus profondes, qui ſont les bouches de tuyaux placés deſſous; & d'autres, hériſſée d'appendices ſemblables en général à celles d'un palais de bœuf. On remarque encore que parmi les champignons membraneux, c'eſt-à-dire, parmi les noſtocs & les morilles, il y en a qui ne ſont portés que ſur un ſimple ſoutien, ou ſorte de tige mince, qui n'eſt qu'un prolongement ou continuité de la ſubſtance du corps de la plante, & d'autres ſur une tige remarquable, forte, creuſe, droite, & ordinairement de couleur différente de celle du reſte de la plante, dans les uns, caverneuſe, c'eſt-à-dire, percée de trous, dans d'autres, ſeulement fiſtuleuſe; que parmi les champignons en forme de tiges ou pouſſes perpendiculaires, c'eſt-à-dire, parmi les clavaires & les hypoxilons, il y en a de ſimples ou réſultant d'un ſeul corps, & d'autres à

pluſieurs tiges réunies ainſi qu'à branches ; enfin que parmi ſes champignons en globe, c'eſt-à-dire, parmi les truffes & les veſſes-de-loup, il y en a parmi ces derniers, qui, lorſqu'ils ſont dépouillés de leur écorce ou enveloppe, ſont comme à barreaux & à jour, & d'autres dont le globe eſt exactement plein & fermé juſqu'à l'exploſion des ſemences : diſpoſitions diverſes qui paroiſſent propres à fournir au beſoin, ſoit des diviſions ſecondaires & des caractères de famille pour les genres dont les eſpèces ſont très-nombreuſes & diverſes, ſoit des caractères diſtinctifs pour les eſpèces.

En effet, en parcourant ces genres, on trouve que parmi les eſpèces, par exemple, que le premier renferme, c'eſt-à-dire, parmi les agarics ſubéreux ou de conſiſtance de liége, il y en a évidemment de trois ſortes principales : les uns, en forme de ſabot de cheval d'une certaine épaiſſeur, profondément ſculptés, & coupés par des lames, repréſentant, par leur ſection, ſoit des ouvertures régulières & quadrangulaires, ſoit des cavités irrégulières en forme de labyrinthe, ſoit différentes coupes anguleuſes en forme de lames, de pointes, de pores, &c. qu'on rencontre quelquefois ſur le même individu ; d'autres à peu-près de même forme & épaiſſeur (c'eſt-à-dire, de deux à trois pouces), de ſubſtance également ſubéreuſe ou ligneuſe & homogène, mais dans laquelle on diſtingue une partie tubuleuſe, à tuyaux extrêmement ſerrés & fins, placés à la ſurface inférieure, qui eſt unie & finement poreuſe ; & d'autres en forme à peu-près de feuilles (pétales) de roſe & de la même épaiſſeur, par conſéquent très-minces, & diſpoſées, tantôt à peu-près comme les feuilles de cette fleur, couchées les unes ſur les autres, tantôt ne formant qu'un corps qui repréſente un entonnoir très-évaſé, ayant tous d'ailleurs leur ſurface inférieure blanche ; dans les uns, ſenſiblement poreuſe ; dans d'autres, épineuſe, & dans d'autres, preſque unie, & leur ſurface ſupérieure veloutée, & marquée dans la plupart par des zônes ou cercles concentriques de diverſes couleurs : d'où peuvent réſulter pluſieurs familles diſtinctes des agarics ſubéreux ; les uns,

comme ſculptés; les autres feuilletés & rayonnés, d'autres tubuleux & comme en pluſieurs lobes, d'autres dentés, d'autres en feuilles minces & comme papyracés, &c.

On ne remarque pas, tant s'en faut, autant de différences dans les plantes du ſecond genre ou *agaric-nerf;* ſes eſpèces peu nombreuſes & blanches, en forme de petites coquilles pétoncles, ſont tantôt ſolitaires, tantôt en touffe & comme montées les unes ſur les autres.

Mais le troiſième genre, l'*agaric-amadou*, en offre pluſieurs très ſenſibles. En effet, parmi ces agarics, on remarque que les uns ont leur ſubſtance cotonneuſe parfaitement blanche, les autres l'ont rouſſe; les uns n'ont qu'une ſurface, étant plaqués quelquefois ſur le bois, ſur les arbres; les autres en ont deux; les uns ne ſont compoſés que d'une ſubſtance, d'autres en ont deux très-diſtinctes & facilement ſéparables; les uns ſont ſans tige, & d'autres en ont une latérale: doù naît la diſtinction de ces ſortes d'agarics en pluſieurs familles, chacune contenant un nombre aſſez conſidérable d'eſpèces.

Il n'en eſt pas de même du genre *agaric-gelée*, dont les eſpèces ſont très-peu nombreuſes, & dont on n'en connoît que de deux ſortes; les unes, ayant une de leurs ſurfaces unie, mais revêtue de poils, & profondément ſillonnée inférieurement; d'autres, en ayant une, l'inférieure, toute hériſſée de pointes.

Il en eſt de même des agarics compris ſous le genre *agaric-chair*, dont on ne connoît que de deux ou trois ſortes principales; les uns croiſſant en forme de langue ou de foie de bœuf; d'autres, en forme de feuillage, de couleur jaune, & reſſemblant à des flammes, & d'autres en forme de fongoſité arrondie.

On trouve encore que les agarics compris ſous le genre *agaric-champignon*, ne ſont que d'une ſorte, eu égard à leur ſtructure, ayant tous la ſurface inférieure de leur chapiteau garnie de feuillets, mais que relativement à leur forme, ils

* * * *

en affectent quatre principales, qui ſont celles de coquille; de cuiller, de langue & d'éventail ou de fouet, d'où réſulte une famille avec quatre diviſions principales tirées de cette diverſité de forme.

Mais de tous les genres, celui qui a le plus de beſoin de diviſions & de ſous-diviſions pour ſes eſpèces, eſt celui que nous avons nommé avec tout le monde, *champignon*, genre dont les eſpèces ſont extrêmement multipliées par la nature & très-diverſifiées, comme on le ſait, tant par leur taille, la conformation de leurs parties eſſentielles & acceſſoires, leur manière d'être particulière, ſoit par le degré de conſiſtance de leur tiſſu, la nature de leurs ſucs, leurs couleurs, leurs odeurs, ſaveurs & autres qualités. Cette diverſité & multiplicité d'objets divers a néceſſité chez tous les botaniſtes qui ont écrit ſur les champignons, un travail particulier, qui forme même la principale partie de ceux de Vaillant, de Micheli, de Battara, de Haller, de Scopoli de Batſch, &c. ſur ces plantes. En effet, plus on les conſidère, plus on ſent la néceſſité de l'ordre & des diviſions pour cette quantité d'eſpèces. On ſait que Vaillant, d'après la conſidération de la ſtructure de la partie inférieure de leur chapiteau, en a formé pluſieurs familles; Battara, d'après la même conſidération, celle des formes & de leur manière d'être, pluſieurs claſſes; Dillen, d'après celle de la ſtructure de la partie inférieure de leur chapiteau, trois genres; Micheli, d'après la même conſidération, quatre; que Haller en a ajouté un de plus; & qu'enfin Linné, d'après les mêmes principes, en établit trois & même quatre, l'*agaricus*, le *boletus*, l'*hydnum* & l'*helvella*; & que tous ſes ſectateurs, à l'exception de Scopoli qui a conſervé celui de Haller, qui eſt le *merulius*, ſe ſont bornés à ceux-là. Hill & Adanſon ont cru pouvoir y en établir un bien plus grand nombre; de manière qu'on voit que ce ſeul ordre de champignons a donné ſucceſſivement naiſſance à des claſſes, à des familles, & à beaucoup de genres.

En effet, à ne les conſidérer que ſous le rapport de la ſtructure de la partie inférieure de leur chapiteau, feuilletée dans les uns, comme à nervures ramifiées dans d'autres, poreuſe ou tubuleuſe dans certains, à petites éminences dans d'autres, enfin toute unie dans quelques-uns, il ſembloit naturel d'en déduire, à l'exemple de Dillen, de Linné & d'autres, des genres, & de les multiplier même beaucoup à raiſon non-ſeulement de cette diſpoſition, mais de celle de leur tige, de leur collet, &c. comme l'ont fait Trill & Adanſon. Mais quand on examine attentivement la nature de ces plantes ſans prévention, c'eſt-à-dire, ſans toujours jurer ſur la foi du maître, on voit que les champignons proprement dits, ſont ſuſceptibles en effet de pluſieurs divi-ſions, à raiſon de cette différence de ſtructure de la partie inférieure du chapiteau, feuilletée, c'eſt-à-dire, revêtue de lames ou nervures ordinairement rayonnées ou veinées dans les uns, dentelée dans d'autres, ſimplement poreuſe dans certains, tubuleuſe dans d'autres, garnie de petites éminences à peu-près ſemblables à celles d'une langue de chat dans les uns, enfin toute unie dans d'autres; mais on voit en même temps, que cette conſidération n'eſt ni aſſez importante ni aſſez majeure pour fournir une baſe à des genres ou à des diviſions principales équivalentes à des genres. On n'aura pas de peine à ſe le perſuader, ſi l'on fait attention que non-ſeulement cette ſtructure eſt ſujette à varier, & ne peut fournir par conſéquent qu'une baſe foible à des genres, mais que le principal caractère tiré de cette diſpoſition, n'eſt pas toujours clair, comme il y en a un exemple chez Vaillant, dont le ſeul individu qu'il offre pour modèle de ſa famille des *champignons unis*, n'eſt point un vrai champignon, c'eſt-à-dire, une eſpèce de *fungus*, mais un fungoïde de Tournefort, comme Micheli l'a très-bien remarqué: tant il eſt difficile de mettre un ordre ſatisfaiſant dans cette partie!

On eſt donc obligé, conformément à l'idée généralement

reçue ſur ces plantes, relativement à leur nature, & en ſe conformant à l'eſprit de Tournefort, de ſoumettre à un ſeul genre toutes celles qui méritent proprement le nom de champignon, c'eſt-à-dire, qui ayant une tige & un chapiteau plus épais au centre qu'aux bords, & une ſubſtance plus ou moins molle, croiſſent dans une direction perpendiculaire, & de déduire les diviſions ou familles dont elles ſont ſuſceptibles, ſoit de leur manière d'être en général, ſoit de la ſtructure particulière de leur chapiteau.

Les diviſions qu'on pourroit former de la conſidération de la ſtructure de cette partie pour les vrais champignons, peuvent monter au nombre de ſix; les uns étant hériſſés de pointes, d'autres veinés, d'autres dentelés, d'autres feuilletés, d'autres poreux, & d'autres unis; mais lorſqu'il s'agit de claſſer beaucoup d'objets divers, d'établir des familles naturelles, on eſt bientôt convaincu de la néceſſité d'avoir recours à d'autres moyens de rapprochement pour les eſpèces, & que les diviſions principales tirées de cette ſtructure, ne ſauroient ſuffire ni réunir toujours des objets analogues.

En effet, on obſerve que dans cet ordre ſi nombreux de plantes, il y en a d'*incomplettes*, c'eſt-à-dire, ne formant pour ainſi dire qu'une moitié de champignon ou un champignon qui ſeroit coupé perpendiculairement par le milieu, ce qui les rapproche beaucoup des agarics, auxquels elles touchent par cette diſpoſition; & d'autres *complettes*, c'eſt-à-dire, ayant un chapiteau formant l'orbe entier, & une tige. On obſerve encore que parmi ces demi-champignons (qui ſont d'une nature particulière, & qu'on pourroit appeler à la rigueur *champignons-agarics*), il y en a de deux ſortes, les uns feuilletés & d'autres poreux; ce qui peut donner lieu à deux familles diſtinctes.

On remarque également que parmi les champignons qui ſont complets il y en a de deux ſortes principales

& très-diſtinctes ; les uns avec une tige latérale & une ſubſtance particulière, c'eſt-à-dire, comme charnue ſubéreuſe, ſur-tout la tige, & d'autres, dont la tige eſt centrale, c'eſt-à-dire, les vrais champignons; que parmi ceux qui ont la tige latérale, (plantes qu'on connoît en France ſous le nom d'*eſcudarde*, à cauſe de leur forme & de la diſpoſition du chapiteau, qui ſemble pouſſé ou dardé par la tige poſée ſur le côté), il y en a viſiblement de trois ſortes; les uns à ſurface noire, ou rembrunie, coriace & de forme d'ailleurs très-irrégulière, (plantes qu'on connoît plus particulièrement ſous le nom de *ſavatelles*, à cauſe de leur reſſemblance avec un cuir ou ſemelle de ſoulier), & qui ont en général le parfum de la truffe, les uns poreux, d'autres épineux; d'autres, beaucoup moins difformes, de ſubſtance un peu plus sèche & preſque ſubéreuſe, ſur-tout la tige, & de couleur de biſtre, qu'on trouve particulièrement en Allemagne, dont les uns ſont papillés, d'autres feuilletés; & d'autres à peu près de même ſubſtance, mais plus irréguliers, tachetés ou comme bigarrés de pluſieurs couleurs, ayant une double ſubſtance, dont l'une, qui eſt papillée, ſe détache facilement de l'autre; ce qui peut donner lieu à trois familles très-diſtinctes, contenant des plantes de qualités diverſes.

Les champignons complets, mais à tige centrale, c'eſt-à-dire, ceux qui méritent plus particulièrement le nom de *champignons*, comme on l'a dit plus haut, ſont en effet de trois ſortes principales, conſidérés relativement à la ſtructure ou diſpoſition de la partie inférieure de leur chapiteau, hériſſé de pointes ou de papilles dans les uns, garnie de feuillets ou nervures dans d'autres, & criblée de pores dans d'autres.

Ceux de la première ſorte, c'eſt-à-dire, ceux qui ont la partie inférieure de leur chapiteau garnie d'appendices ou papilles, en manière de pointes, ou *champignons papillés*, diviſion qui répond plus particulièrement au genre *erinaceus* de Dillen & de Micheli, & à l'*hydnum* en partie de Linné, ſont remarquables par cette particularité, & par leur tige,

inégale & en manière de pied-de-chèvre, d'où vient leur nom de *chevrettes* ou *chevrotines*. Ils ſont tous de bonne qualité, & ne paroiſſent pas ſuſceptibles de former plus d'une famille.

Quant à ceux de la ſeconde ſorte, c'eſt-à-dire, les *champignons feuilletés*, (ce qui répond à l'*amanita* de Dillen, au *fungus* de Micheli, & en grande partie à l'*agaricus* de Linné), on eſt effrayé de la quantité d'eſpèces qu'il y a à diſtinguer & à claſſer; & en y portant un œil attentif, on voit qu'il y en a beaucoup qui ayant évidemment entr'eux des traits de reſſemblance, un caractère de famille, ſoit dans leur coupe, leur taille, leur conſiſtance, ſoit dans leurs principes & qualités, ſont ſuſceptibles d'être réunis en familles ou ordres, à peu-près ſemblables à ceux qu'ont formés Vaillant, Battara, Scopoli, Batſch, ſous le nom de claſſes, de ſous-ordres, &c. On ſent de même la néceſſité des diviſions & ſous-diviſions qui puiſſent y conduire; mais celles qu'ont données, dans cette vue, Micheli & Haller, étant principalement fondées ſur la différence des couleurs, très-ſujettes, dans les champignons, non-ſeulement à des changemens conſtans, mais à varier, il en a réſulté qu'elles ont été reconnues infidèles ou peu ſûres. On a fait voir dans la première partie de cet ouvrage quelles ſont celles qui nous ſembloient les plus naturelles ou les moins défectueuſes; voici celle qui nous a paru la plus convenable.

On obſerve que parmi les champignons feuilletés, il y en a évidemment de trois ſortes principales, relativement à la ſtructure de ces feuillets ou nervures; dans les uns, comme veinées ou ramifiées; dans d'autres, dentelées, & dans d'autres rayonnées ou ſe réuniſſant d'une manière plus directe à un centre commun, qui eſt la tige. Ceux qui ont leurs feuillets veinés & dentelés, donnent lieu chacun à une famille particulière, dont les eſpèces ne ſont nullement malfaiſantes; ceux qui ont leurs feuillets rayonnés, ce qui forme la claſſe la plus nombreuſe & la plus ordinaire des champignons, ſont viſiblement de deux ſortes principales; les uns qui ſont

ſimples (a), c'eſt-à-dire, nus, ſans appareil, ſans voile à leurs feuillets *(b)*, ſans enveloppe générale, ſans écailles même à chapiteau, ſans collet, ſans bulbe, ſans ruban à leur tige, enfin ſans aucun luxe & dans la plus rigoureuſe ſimplicité; & d'autres qui ont quelqu'une de ces parties acceſſoires ou d'apparat, c'eſt-à-dire, *compoſés*.

On remarque encore que parmi ceux qui ſont ſimples, les uns ſont abſolument difformes, c'eſt-à-dire, irréguliers, ſoit dans leur forme de paraſol, qui n'eſt point exacte, & dont ils s'écartent plus ou moins, ſoit dans les proportions de leurs parties, qui ſont dans le même cas, & cela d'une manière toujours ſenſible & frappante; d'autres peu réguliers, c'eſt-à-dire, avec une irrégularité moins ſenſible, mais qui ſe déforment conſtamment au point de devenir concaves, de convexes qu'ils étoient d'abord, & de ſe creuſer en forme de ſoucoupe ou d'entonnoir; & d'autres exactement réguliers, c'eſt-à-dire, ayant toutes leurs parties dans des formes & proportions convenables, qu'ils ſoient d'ailleurs déformés ou non *(c)*.

On obſerve que parmi les champignons difformes ou irréguliers, il y en a dont l'irrégularité conſiſte principalement en des ſinuoſités qu'on remarque à leur chapiteau, lequel eſt plus ou moins inégalement ſinueux ou boſſelé; les uns, avec des tiges courtes, recourbées & de diamètre inégal, & un chapiteau ovale ou en forme de bouclier; d'autres qui les ont longues, tortues, avec un chapiteau comme ailé; d'autres qui les ont groſſes & courtes, avec un petit chapiteau

---

(a) Il eſt à remarquer que par ce mot, nous n'entendons pas ce que Micheli a voulu ſignifier par la même expreſſion, & dans la même occaſion. Chez cet auteur, un champignon ſimple eſt celui qui vient ſeul ou qui eſt ſolitaire; chez nous, c'eſt celui qui eſt nu ou ſans appareil, qu'il ſoit ſeul, ou en touffe ou famille.

(b) Il faut excepter néanmoins le voile qui s'efface, ou cette toile araneeuſe, qui couvre les feuillets de certains champignons, & dont on n'aperçoit aucune trace lorſque la plante eſt développée : ce voile araneeux doit être réputé pour nul en général, puiſqu'il manque preſque toujours.

(c) Au ſurplus, voyez ſur la régularité ou l'irrégularité des champignons, la Table de l'explication des termes, à l'article *Champignon*.

ondé; & d'autres qui les ont amincies vers la terre, en manière de pieds de chèvre, avec un chapiteau légèrement ondé; & chacun de ces ordres ayant leurs eſpèces de qualités analogues : d'où peuvent réſulter pluſieurs familles diſtinctes. On obſerve encore que parmi ces mêmes champignons irréguliers, il y en a dont le chapiteau eſt bombé ſenſiblement, mais irrégulièrement; les uns, avec des tiges en forme de gros clous, c'eſt-à-dire, groſſes du haut & pointues vers la terre; & d'autres qui, avec une diſpoſition ſemblable du chapiteau, ont des tiges peu droites & groſſes du bas, en manière de pieds-bots, les uns & les autres avec des qualités analogues; d'où peuvent réſulter d'autres familles. Enfin, on en voit d'autres, parmi ces mêmes irréguliers, dont le chapiteau ſe trouve inégalement aplati, avec des tiges de groſſeur inégale, jamais droites; & d'autres dont le chapiteau eſt creux, avec des tiges très-courtes & très-irrégulières : ce qui peut donner lieu à d'autres familles.

On remarque que parmi les champignons qui ſont peu réguliers, ou dont le chapiteau dans les uns, exactement circulaire, dans d'autres, comme feſtonné ou languetté, ſe creuſe conſtamment en manière de ſoucoupe, ou d'entonnoir; il y en a de deux ſortes principales; les uns, n'ayant point de ſaveur âcre ou piquante; les autres, piquant la langue comme du poivre ou du piment. Ceux qui ſont inſipides ou non piquans ſont encore de deux autres ſortes; les uns étant fort en chair, fermes, avec des bords en général languettés & ſe creuſant légèrement en manière de ſoucoupe, ou de nombril, tous de bonne qualité; & d'autres, d'une chair molle, creuſés en manière d'entonnoir, & généralement de qualité ſuſpecte; d'où peuvent réſulter pluſieurs autres familles diſtinctes. Ceux de la même diviſion, mais de ſaveur âcre ou piquante, ſont encore de deux ſortes principales; les uns, ayant un ſuc coulant, ou qui ſe ramaſſe en gouttes lorſqu'on les coupe, d'autres étant ſans ſuc : d'où peuvent réſulter deux autres familles de champignons, à la vérité analogues par leurs effets, mais très-diſtincts à raiſon de cette circonſtance,

& de celle de leurs feuillets, dans les uns, de grandeur inégale & très-ſerrés, dans d'autres, plus écartés & généralement d'égale longueur.

Les champignons feuilletés, ſimples, mais de forme régulière, ſont de quatre ſortes principales, à raiſon de la diſpoſition de leur chapiteau, dans les uns, conſtamment aplati dans le développement, & formant comme un plateau; dans d'autres, hémiſphérique, c'eſt-à-dire, en forme de calotte; dans d'autres, mamelonné, c'eſt-à-dire, avec une éminence au milieu, & dans d'autres, conique, ou de forme ovale. Ceux qui forment le plateau, ne paroiſſent pas propres à former plus d'une famille; quant à ceux dont le chapiteau eſt hémiſphérique, champignons très-nombreux, on peut les diviſer en deux ordres principaux: en ceux dont la tige eſt de groſſeur & de grandeur moyennes, c'eſt-à-dire, dont la longueur eſt à peu-près égale à l'étendue du diamètre du chapiteau, meſuré d'un bord oppoſé à l'autre; & en ceux dont la tige eſt fort longue, c'eſt-à-dire, s'écarte très-ſenſiblement de cette proportion par ſa longueur. Ceux d'une tige moyenne, ſont encore de deux ſortes principales; les uns, ayant leur ſurface sèche; d'autres, enduite d'une mucoſité glaireuſe. Ceux dont la ſurface eſt sèche, ſont encore de deux ſortes; les uns, ayant un ſuc ruiſſelant & doux; d'autres, n'ayant point de ſuc. Ceux qui ont un ſuc ruiſſelant, peuvent donner lieu à une famille de champignons de bonne qualité. Ceux qui n'ont point de ſuc, ſont de quatre ſortes, relativement à leurs formes, leur groſſeur, leur manière d'être & de croître, & à leurs qualités; les uns, étant de groſſeur moyenne, bien en chair, en général non-malfaiſans, & croiſſant par terre à l'ombre des bois; d'autres un peu moins forts, & croiſſant ſur les arbres, de qualité non-malfaiſante de même; d'autres plus petits, & de forme plus arrondie, croiſſant parmi la mouſſe & dans les lieux peu ombragés, & de très-bonne qualité, & d'autres un peu moins arrondis, & de qualité très-ſuſpecte; ce qui peut donner lieu à quatre autres familles très-diſtinctes. Quant à ceux qui ont la ſurface

glaireuſe & luiſante, ils peuvent donner lieu à une autre famille, dont les eſpèces ne ſont pas en général malfaiſantes.

Les champignons du même ordre, c'eſt-à-dire, hémiſphériques, mais à tige longue & qui croiſſent par terre, ont cette tige droite, ou en ſerpent. Ceux qui ont leur tige droite, l'ont taillée ou en fuſeau, ou en quenouille, ou en navet, ou en colonne : ces derniers reſſemblent ou à de petits parafols, ou à de petits clous, ou à de groſſes épingles; d'où peuvent réſulter ſept familles nombreuſes, dont les eſpèces ſont de qualités variées, mais en général peu malfaiſantes dans leurs effets. Ceux dont la tige eſt en ſerpent, ſont de deux ſortes principales; les uns, étant ſolitaires; d'autres, croiſſant en touffe ou en nombre, comme ſur le même pied; ce qui peut donner lieu à deux autres familles, de qualité en général très-ſuſpecte.

Les champignons feuilletés, ſimples, réguliers, du troiſième ordre, c'eſt-à-dire, les mamelonnés, peuvent donner lieu à pluſieurs familles nombreuſes, compoſées d'eſpèces en général de qualité ſuſpecte. Quant à ceux dont le chapiteau s'élève en cône, ou en œuf, ils ſont généralement de deux ſortes; les uns, à ſubſtance sèche, & qui a de la conſiſtance, & les autres, tendres, frêles, aqueux; les uns rayés, les autres unis; les uns ayant leurs feuillets noirs, d'autres non; les uns étant ſolitaires, d'autres groupés ou en touffe; les uns en forme de cloche, d'autres en œuf, &c. ce qui peut donner lieu à dix autres familles, en général de mauvaiſe qualité.

Quant à l'autre branche de champignons feuilletés, mis ſous le titre de *compoſés*, leſquels ſont tous de forme régulière, on voit qu'ils ſont généralement de deux ſortes; les uns, à feuillets, qui, de rouges ou roſés qu'ils ſont d'abord, deviennent noirs, ou bruniſſent, & d'autres à feuillets qui ne noirciſſent pas. Parmi ceux dont les feuillets noirciſſent, les uns sèchent ſur pied, en prenant généralement une teinte brune, & ſont de bonne qualité; d'autres ſe réduiſent totalement en liqueur noire, & ſont de qualité ſuſpecte, ſur-tout

en

en cet état : d'où peuvent réſulter deux familles, qui ſont celles des *encriers*, dans l'une deſquelles ſe trouve le champignon ordinaire ou de couche. Quant à ceux dont les feuillets généralement blancs, ne prennent ni la teinte roſe, ni la teinte noire, ils ſont encore de deux ſortes; les uns, ayant leur ſurface sèche, d'autres, humide. Parmi ceux dont la ſurface eſt sèche, il y en a à tiges fortes, élancées, droites, comme tubéreuſes à leur baſe, colletées, taillées en manche de paraſol, avec un chapiteau écailleux, & de bonne qualité en général; d'autres, à tiges plus longues, mais non pas auſſi droites, à ſurface par-tout peluchée, ou hériſſée de poils, & comme tigrée, de qualité en général non ſuſpecte de même; d'autres, moins haut-montés, avec un chapiteau fort écailleux, & croiſſant ſur les arbres; d'autres, dont les tiges ſont en fuſeau, qui dans les uns ſont rubannées, dans d'autres colletées, c'eſt-à-dire, teintes d'une couleur autour, en forme de ruban, ſans être les uns & les autres de qualité ſuſpecte; d'autres, plus petits, bien colletés, ſolitaires, & d'autres taillés à peu-près de même, mais réunis en touffe ou en famille, & de qualités diverſes, quelques eſpèces étant d'un uſage ſûr, & d'autres de qualité très-pernicieuſe : ce qui peut donner lieu à ſept ou huit autres familles diſtinctes.

Quant à ceux dont la ſurface eſt humide, champignons les plus apparens, les plus beaux qu'on connoiſſe, tous à à tige bulbeuſe & droite, à chapiteau hémiſphérique & formant le paraſol, ils ſont ſenſiblement de trois ſortes; les uns, ſortant de terre ſans enveloppe, ou du moins dont il ne reſte aucun veſtige; d'autres, ſortant d'une enveloppe entière, qui les couvre d'abord totalement, & qui ſe déchire enſuite en lambeaux, à meſure que la plante ſe développe; & d'autres en ayant une en pluſieurs pièces, & comme micacée, même en ſortant de terre, & dont on aperçoit toujours quelques morceaux collés à la ſurface de la plante: d'où peuvent réſulter trois autres familles particulières, compoſées d'eſpèces en général de qualité très-ſuſpecte.

Tel eſt le tableau des diviſions & des familles dont les

champignons feuilletés m'ont paru ſuſceptibles. On peut s'être aperçu en le parcourant, qu'il n'y a aucune diviſion déduite de l'état de la tige pleine ou fiſtuleuſe, état très-ſujet à tromper en général dans les champignons, & toujours relatif à l'âge de la plante, laquelle dans ſa naiſſance offre dans quelques eſpèces une tige pleine, qui dans ſon développement devient d'abord demi-creuſe & enfin entièrement creuſe ou fiſtuleuſe.

En parcourant les champignons du deuxième ordre, ou *champignons poreux*, on trouve qu'il y en a qui n'étant que d'une ſeule ſubſtance ou homogène, ont la partie inférieure de leur chapiteau garnie de pores ou d'ouvertures peu profondes, ſortes de champignons que Micheli nomme *polyporos*; & d'autres dont les pores ne ſont que les boucles de tuyaux profonds, ce qui forme une ſubſtance différente de celle du reſte du chapiteau, & facilement ſéparable; ſorte de champignons que Micheli & Haller ont compris ſous le nom de *fiſtulus*; le *boletus* de Linné comprenant les uns & les autres. Les premiers ſont de deux ſortes principales; les uns ſolitaires ou croiſſant ſeuls avec une ſeule tige, & d'autres à branches & formant comme un bouquet; tous champignons de très-bonne qualité, & qui peuvent donner lieu à deux familles diſtinctes. Quant à ceux dont le chapiteau eſt garni à ſa partie inférieure de tubes couchés perpendiculairement les uns contre les autres, & qu'on n'apercoit bien en général qu'en coupant le champignon, ils ſont de quatre ſortes principales; les uns ayant une tige groſſe, courte & renflée en manière d'oignon ou de potiron, d'où vient leur nom françois de *cèpes* ou *potirons*; d'autres, dont la tige eſt taillée en fuſeau & beaucoup plus longue; d'autres, à tige moyenne & cylindrique de groſſeur égale, & d'autres à tige difforme, inégale, plus groſſe du haut que du bas, &c. d'où peuvent réſulter, ſur-tout à raiſon de ces diverſes diſpoſitions de la tige, ſix familles diſtinctes, compoſées de plantes en général de qualité douteuſe & ſuſpecte, mais parmi leſquelles on en trouve beaucoup de bonne qualité, & qu'on diſtingue aiſément, comme on le verra.

Les plantes du neuvième genre, c'eſt-à-dire, celles qu'on a compriſes ſous le nom de *conque-oreille*, parce qu'elles ont la forme d'une conque marine, ou d'une oreille d'homme avec ſes éminences cartilagineuſes & ſa flexibilité, plantes connues des botaniſtes ſous les titres d'*agaricus*, de *tremella*, d'*auricula judæ*, &c. ſont des productions paraſites, coriaces, élaſtiques, flexibles, & douées en général de qualités ſuſpectes; elles peuvent donner lieu à deux familles diſtinctes.

Celles que comprend le dixième genre, c'eſt-à-dire, le *noſtoc*, ne paroiſſent pas ſuſceptibles de diviſions, ni de former pluſieurs familles.

Celles qu'on trouve ſous le titre de *grain de mûre*, ou du onzième genre, eſpèces de *ſphæria*, parmi les botaniſtes, & que nous nommons grain de mûre, à cauſe de leur ſurface chagrinée, ou à grains à peu près ſemblables à ceux d'une mûre, ſont des productions paraſites, de ſubſtance dure, ferme, pliſſée en forme de lobes d'oreille, &c. Elles ne ſont pas non plus ſuſceptibles de diviſions ou de pluſieurs familles.

Mais celles qu'on trouve ſous le nom vulgaire de *coccigrue*, nom qu'on leur a conſervé, plantes connues des botaniſtes ſous les titres de *fungoïdes*, de *peziza* ou *pezica*, de *cyathus*, &c. & réſultant d'une peau très-mince, sèche & caſſante, ſont de ſept ſortes principales; les unes, ayant la forme d'un champignon, avec ſa tige & ſon chapiteau (celles que Vaillant a miſes dans la famille des champignons unis dont on a parlé & que Micheli a compriſes ſous le nom de *fungoïdaſter;*) d'autres, celle d'une urne; d'autres, celle d'une trompette; d'autres, celle d'une oreille de ſinge; d'autres, celle d'un petit godet avec des points grenus à ſa ſurface; d'autres, celle d'un petit calice avec des corps au fond de forme de lentille, & d'autres en forme de navette de tiſſerand, avec de petits corps ſemblables à de petits croiſſans: d'où peuvent réſulter autant de familles, dont les plantes ſont en général de qualité ſuſpecte.

Les plantes du treizème genre, c'eſt-à-dire, celles qu'on a compriſes ſous le titre de *peau de morille*, plantes connues

des botaniſtes ſous ceux de *pezica*, d'*ocloſpora*, &c. ſont d'un tiſſu beaucoup plus épais & moins lec que celles du genre précédent & ſemblable en général à celui de la ſubſtance des morilles. Elles ſont de deux ſortes principales, à raiſon de leur poſition; les unes étant portées par de légers ſoutiens ou prolongemens de ſubſtance, en forme de tiges, & d'autres étant *ſeſſiles*, ſuivant le langage des botaniſtes, c'eſt-à-dire, comme aſſiſes & ſans ſoutien. Parmi celles qui n'ont pas de pédicule, les unes ſont en forme d'écuſſon; d'autres en forme de mortier ou de chaton de bague; d'autres en forme de couronne; d'autres en forme de peaux, légèrement ondées ou pliſſées, & d'autres en forme de lobes d'oreilles, pliſſées en divers ſens & ſemblables à une draperie. Parmi celles qui ſont portées ſur un prolongement de ſubſtance, les unes ſont en forme de coupe ou de cupule de gland; d'autres en forme de drapeau, &c. d'autres en forme de calote ſoutenue comme par pluſieurs piliers, & d'autres en forme d'oreille d'ours, ou de cochon : ce qui peut donner lieu à pluſieurs familles très-diſtinctes, dont les plantes n'ont en général aucune qualité malfaiſante, & dont pluſieurs même ſont d'uſage.

Les plantes miſes ſous le titre de *morille*, ou quatorzième genre, connues des botaniſtes ſous le nom de *boletus*, de *morchella*, de *phallus*, &c. & qu'on connoît aſſez généralement ſous celui dont nous nous ſervons, ſont de deux ſortes principales; les unes à tige creuſe ou fiſtuleuſe, ſans être caverneuſe, & d'autres à tige fiſtuleuſe & caverneuſe, c'eſt-à-dire, ouverte en pluſieurs endroits : celles qui ne ſont que fiſtuleuſes, ſont de deux autres ſortes; les unes, à ſurface unie; d'autres à ſurface ſillonnée. Les unes & les autres diffèrent entr'elles à raiſon de leur forme; les unes, ayant celle d'un calice; d'autres, celle de pans d'habits ou de lambeaux détachés tombant ſur la tige; d'autres, celle d'un champignon; d'autres, celle d'une toupie ou d'une mitre; d'autres, celle d'un feuillage d'arbre, & d'autres, celle d'une éponge ou d'une mûre à gros grains, comme les morilles ordinaires : ce qui peut

donner lieu à ſept familles très-diſtinctes, ne contenant toutes que des plantes de bonne qualité. Quant à celles dont la tige eſt fiſtuleuſe & caverneuſe, elles ne ſont pas ſuſceptibles de former plus d'une famille, dont les plantes ſont toutes de bonne qualité.

Celles qui ſont miſes ſous le quinzième genre, du nom de *phallus*, que Dillen leur a donné, à cauſe de la forme & reſſemblance de pluſieurs eſpèces avec la partie ſexuelle de l'homme, ſont ſuſceptibles d'être diviſées en phallus à ſurface ſillonnée, & en phallus à ſurface unie. Celles dont la ſurface eſt ſillonnée comme la tête d'une morille, ſont encore de deux ſortes, les unes étant ouvertes à leur centre, d'autres ne l'étant pas. Celles qui ont la ſurface unie, ſont de même de deux ſortes; les unes, en forme de champignon à chapiteau; d'autres en forme de pilon: ce qui peut donner lieu à quatre familles diſtinctes, mais toutes d'un uſage ſuſpect, ou du moins échauffant beaucoup les animaux, & généralement un peu aphrodiſiaque.

Les plantes miſes ſous le ſeizième genre, ou *doigtier*, ainſi nommé à cauſe des doigts réunis qu'elles repréſentent, (ſortes de plantes en général peu connues des botaniſtes, mais dont Schaeffer a fait connoître une eſpèce ſous le nom de *clavaria digitellus*) ne ſont pas ſuſceptibles de diviſions, & forment une famille de plantes ſuſpectes pour l'uſage.

Celles du dix-ſeptième genre miſes ſous le nom de *clavaire-noſtoc*, ainſi nommées à cauſe de leur nature approchant de celle des noſtocs & de leur forme en pointes, plantes miſes par les botaniſtes ſous les noms de *tremella*, de *clavaria*, &c. ne forment non plus qu'une famille de plantes d'un uſage peu ſûr.

Celles du dix-huitième genre ou *clavaires*, ſont de deux ſortes principales; ou ſimples, c'eſt-à-dire, ſans diviſion de leur corps, ou diviſées en pluſieurs parties. Parmi celles qui ſont ſimples, il y en a en forme de pilon, ou de quilles, ou de figues; d'autres en forme de maſſue, & d'autres en forme de maſſe d'eau: d'où réſultent trois familles diſtinctes,

en général d'un effet nul ſur les animaux. Parmi celles qui ſont diviſées, il y en a ſans branches, & d'autres à branches: celles qui ſont ſans branches ſont de trois ſortes, ou en forme de petits doigts ou quilles réunies, ou en forme de piquans de heriſſon, ou en forme de petites grilles d'oiſeau; d'où réſultent trois familles diſtinctes, dont les plantes ne produiſent en général aucun effet ſur les animaux. Celles qui ſont ramifiées ſont de deux ſortes principales, les unes croiſſant ſur les arbres, les autres par terre: parmi celles de terre on diſtingue celles qui ſont pleines, de celles qui ſont creuſes; d'où réſultent trois autres familles de plantes, dont l'uſage n'eſt point ſuſpect, au contraire qu'on recherche en général beaucoup.

Les plantes du dix-neuvième genre ou *truffon*, ainſi nommées, à cauſe de la couleur & un peu de ſaveur de la truffe noire, qu'elles ont, ſont celles qui ſont connues des botaniſtes, principalement ſous les noms d'*hypoxilon*, de *ſphæria*, de *clavaria*, &c. Elles ſont ſuſceptibles à peu-près des mêmes diviſions que les clavaires, les unes étant ſimples, d'autres diviſées en pluſieurs portions. Parmi celles qui ſont ſimples, on en trouve qui croiſſent par terre, d'autres ſur le bois; d'autres ſur le ſeigle, ſous le nom d'*ergot*, d'autres ſur le corps des inſectes qui ſe pourriſſent; d'où réſultent principalement, à raiſon de cette diſpoſition, cinq familles de plantes, dont l'effet paroît douteux ſur les animaux, quelques auteurs graves aſſurant avoir obſervé des effets pernicieux de certaines eſpèces, ſur-tout de l'ergot du ſeigle, d'autres affirmant le contraire; mais des expériences répétées & l'analogie invitent à croire que l'effet de ces plantes eſt nul ſur les animaux, & qu'à moins de circonſtances particulières où elles pourroient le devenir, elles ne nuiſent pas. Il en eſt de même, quant aux effets, de celles du même ordre & qui ſont en forme de doigts, ou à branches, dont les unes ſont unies, d'autres à ſurface grenue; d'autres en forme de cornes de daim; d'autres en forme de rateau implanté dans les arbres entre l'écorce & le bois; ce qui donne lieu à pluſieurs autres familles.

Les plantes du vingtième genre, ou *truffe*, ſont de trois ſortes principales; les unes à ſurface chagrinée & noire dans leur maturité, d'autres à ſurface blanche ou d'un roux tirant ſur le jaune & liſſe, & d'autres pas plus groſſes que des grains de coriandre, croiſſant ſous terre ſur le chou qui ſe pourrit; d'où réſultent trois autres familles de ces plantes, dont tout le monde connoît l'uſage.

Les plantes du vingt-unième genre, ou *veſſe de loup*, le *lycoperdon* de Tournefort & d'autres, ſont de deux ſortes principales, les unes formant un globe toujours plein avant ſa rupture, les autres étant à jour en ſe dépouillant de leur première enveloppe & avant de jeter leur ſemence. Parmi celles dont le globe reſte plein juſqu'à l'explotion des ſemences, les unes croiſſent ſous terre & donnent lieu à une famille, qui eſt celle des *truffes du cerf*, dont l'uſage eſt très-pernicieux; d'autres ſur terre ou ſur d'autres plantes: parmi celles-ci, les unes d'une certaine groſſeur, croiſſent en général par terre, d'autres beaucoup plus petites, (les plus groſſes ne l'étant pas autant qu'un pois) croiſſent ſur d'autres plantes ou ſur le bois. Les grandes ſont de deux ſortes; les unes à écorce qui ſe déchire & s'ouvre inégalement, & d'autres dont l'écorce ou les écorces s'ouvrent également & en manière d'étoile par leurs ſegmens. Celles qui ſe déchirent ou s'ouvrent inégalement, n'ont point de tige ou en ont une; les unes & les autres ont une ſubſtance molle ou ferme: les unes ſont en forme de gland, ou de poire, d'autres en pomme, d'autres en forme de crâne, d'autres ont la ſurface grenue & ferme, & s'ouvrent par de petits trous ſans ſe déchirer; d'autres ſont en forme d'alembic avec leurs tiges, d'autres avec la même diſpoſition, ont de fortes racines en manière de griffes; d'où réſultent ſept familles diſtinctes de ces plantes, dont aucune n'eſt d'un uſage ſûr. Celles dont l'enveloppe s'ouvre en manière d'étoile, ſont de trois ſortes principales; les unes formant une étoile & s'ouvrant par le haut ſans que le globe ſe détache; d'autres dont le globe ſe détachant, eſt lancé comme une bombe au

moment de la projection des ſemences, & d'autres dont le globe eſt ſoutenu par des prolongemens en forme de bras ou de piliers courbes portés ſur l'étoile : d'où réſultent trois autres familles de ces plantes, d'un uſage également ſuſpect. Parmi celles qui ſont de beaucoup moindre groſſeur & paraſites, on en trouve qui ne ſont point en forme de pois ou de véſicules, & d'autres de cette forme : celles qui ne l'ont pas, ſe trouvent ramaſſées en manière de gâteau ou de tuyaux d'orgue, ou de veſſie aplatie, & croiſſent ſur les ſubſtances légères, comme ſur le tan, ſur la vermoulure, ſur les grains ſous le nom de *nielle des blés*, &c. ce qui peut donner lieu à trois autres familles diſtinctes de ces plantes, dont l'effet eſt également pernicieux. Les autres, celles qui ſont en forme de pois, ou de véſicules, ſont de deux ſortes ; les unes n'ayant point de tige, les autres en ayant une, les unes & les autres étant ſolitaires & étant en nombre ; ce qui peut donner lieu à ſix autres familles de ce genre très-diſtinctes, parmi leſquelles ſe trouvent la carie ou charbon des blés, les veſſes de loup ſanguines, les moiſiſſures, &c. & dont l'uſage eſt également pernicieux. Enfin, celles du même genre qui ſont à jour, ſont de deux ſortes principales ; les unes étant en forme de barreaux & d'une certaine groſſeur, les autres en forme de réſeau & beaucoup plus petites, ce qui peut donner lieu à deux autres familles diſtinctes de plantes de même nature, c'eſt-à-dire, d'un effet également pernicieux.

Tel eſt le tableau des diviſions & des familles qu'on peut établir pour ces ſortes de plantes. On a ſuivi, autant qu'on l'a pu, la gradation inſenſible que la nature ſemble ſuivre dans le paſſage d'un genre, ou d'une famille à l'autre, en commençant toujours par les objets les plus ſimples pour arriver aux compoſés. On ne ſera point étonné qu'il y ait des familles ſi peu nombreuſes, puiſqu'il y en a qui ne contiennent qu'une eſpèce, lorſqu'on ſera attention qu'on a été commandé par la nature, qui ſe plaît, tantôt à multiplier les êtres d'un caractère particulier, tantôt à les iſoler.

CHAPITRE

CHAPITRE II.

Diſtribution des Champignons ou plantes fongueuſes.

§. I.

CLASSE I.

Plantes fongueuſes à chapiteau.

Les plantes de cette claſſe, ſont celles qui réſultent principalement d'un corps aplati & circulaire, plus épais au centre qu'aux bords, ordinairement à deux ſurfaces, poſé horizontalement en manière de table, ou d'auvent, ou de chapiteau de colonne.

Ces plantes ſont de deux ordres principaux; les unes ne formant que la moitié, le tiers ou le quart d'un orbe, ſans tige ou avec une tige latérale, ou bien un orbe entier, mais plaqué & à une ſurface, & croiſſant toutes dans une direction horizontale, ſur quelque corps dur, tel que les arbres; les autres s'élevant de terre perpendiculairement, montées ſur une tige droite, repréſentant en général avec leur chapiteau, un entonnoir, ou un paraſſol ouvert; d'où réſultent deux principaux ordres, celui des *Agarics*, & celui des *Champignons*.

ORDRE I.

Agarics.

Les agarics ainſi nommés par les anciens, Théophraſte, Dioſcoride, Pline à leur tête, & généralement connus ſous

ce nom, ſoit parmi les botaniſtes du premier rang, tels que Bauhin, Tournefort, Dillen, Micheli, &c. ſoit dans le commerce, & chez tous les écrivains juſqu'à nos jours, ſont des plantes fongueuſes qui croiſſent généralement au tronc, aux touches ou aux racines des arbres, ou ſur quelque corps dur où elles ſont attachées ſolidement par le côté qui en eſt alors échancré, ou fixées par une tige latérale, ou plaquées ſur le bois, & qui ont une diſpoſition plus ou moins forte, plus ou moins prochaine à devenir en général ſecs, durs & ligneux, ou à participer de la dureté ou de la nature du corps ſur lequel elles prennent naiſſance.

Relativement à leur ſubſtance ou à la nature du tiſſu de leur chair, à leur manière d'être particulière, ainſi qu'à leurs principes & qualités, on les diſtingue en ſept principaux genres, qui ſont l'*agaric-liége*, l'*agaric-neſ*, l'*agaric-amadou*, l'*agaric-gelée*, l'*agaric-chair*, l'*agaric-pulpe*, & l'*agaric-champignon*.

GENRE I.

Agaric-liége.

L'AGARIC-LIÉGE, ainſi nommé à cauſe de la nature de la ſubſtance de la plante, ſemblable à celle du liége, ſoit pour la douceur, ſoit pour la fermeté, eſt un genre de plante fongueuſe, de ſubſtance entierement homogène, de nature sèche & preſque ligneuſe, inſipide au gout & ne nuiſant point aux animaux, dont la ſurface ſupérieure (ou bien celle qui ſe trouve plaquée) eſt douce au toucher, comme veloutée ou ſoyeuſe.

Ce genre de plante croît toujours au tronc ou aux ſouches des arbres. On en trouve qui ont la partie inférieure de leur chapiteau comme profondément ſculpté & repréſentant dans les uns, des cavités irrégulières marquées par des ſegmens de lames coupées en divers ſens & formant comme un labyrinthe, dans d'autres, des cavités régulières diſpoſées d'une manière quadrangulaire: d'autres à lames ou

feuillets, mais dont la disposition est différente, étant rayonnés ou tendant à un centre commun, & à une surface; d'autres, dont les bords sont comme en lobes, & dans lesquels on distingue une partie tubuleuse extrêmement fine & serrée, de même substance que le reste de la plante, dont celle ci n'est pas distincte & ne se sépare pas; d'autres, dont la surface inférieure est toute hérissée de pointes avec identité de substance, & d'une certaine épaisseur; & d'autres qui sont beaucoup plus minces, & en général beaucoup plus soyeux ou plus veloutés, & marqués pour la plupart par des bandes concentriques de diverses couleurs, représentant tantôt celles de l'iris, tantôt d'autres alternativement disposées: d'où résultent cinq familles distinctes plus ou moins nombreuses, qu'on trouve ici sous les noms d'*Agarics labyrinthe*, d'*Agarics plaqués* ou *de S. Cloud*, d'*Agarics lobés*, d'*Agarics dentés*, & d'*Agarics papyracés*.

FAMILLE I.

Agarics-labyrinthe.

LES plantes de cette famille se font remarquer par leur surface sèche & comme soyeuse, & sur-tout par la structure de la partie inférieure de leur chapiteau, garnie de lames, disposées dans les unes en zig-zag & formant comme un labyrinthe, dans d'autres entre-mêlées de lames & d'éminences épineuses & représentant comme des pores profonds, & dans d'autres offrant des dissépimens réguliers, dont les coupes forment des cavités quadrangulaires; d'où résultent trois espèces, sous les noms de *Labyrinthe-étrille*, de *Labyrinthe-rocher*, & de *Labyrinthe-chapeau*.

I. *Labyrinthe-étrille* (*pl. I, fig. 1, 2; & Synonimie des genres & des espèces, tom. I, p. 510, n.° 16, & p. 528, n.° 25*). Cette espèce a ordinairement trois ou quatre pouces d'étendue sur demi-pouce ou un pouce d'épaisseur; elle est de couleur grise, résultant toujours d'une seule pièce: sa

ſurface eſt douce au toucher & légèrement ſoyeuſe; elle eſt marquée par de légères zones concentriques très-peu apparentes & du même ton de couleur que le reſte de la plante, qui eſt par-tout de même. Les lames qui forment les cloiſons & les cavités de la partie inférieure du chapiteau, ſont un peu flexibles, & n'ont pas la même diſpoſition dans tous les individus de la même eſpèce, étant dans les uns plus longues, dans d'autres plus courtes, & n'étant pas toujours taillées de même, quoique toujours en manière de labyrinthe. Cet agaric n'eſt employé à d'autre uſage qu'à ôter la craſſe de deſſus la tête. Céſalpin dit que les baigneurs en Italie l'employent à cet effet; d'autres s'en ſervent comme d'une étrille pour les chevaux: les gens de la campagne le nomment *peigne de loup*. M. Adanſon en a fait un genre ſous le nom de *ſtriglia*. On trouve cette eſpèce fréquemment dans nos bois, ſur les troncs & les ſouches du chêne: Buxbaum & Schaeffer en ont donné d'aſſez bonnes figures.

II. *Labyrinthe-rocher (pl. II, fig. 1)*. Quoiqu'il ſemble que cette eſpèce ne ſoit qu'une variété de la précédente, cependant je l'ai trouvée ſi conſtamment à peu-près dans la même diſpoſition, eu égard à la partie inférieure du chapiteau, que je ſuis perſuadé qu'elle forme une eſpèce diſtincte. Le propre de celle-ci eſt d'être compoſée de pluſieurs pièces, & d'avoir la partie inférieure du chapiteau diverſement taillée, une partie en lames ou feuillets, une autre en pointes ou lames anguleuſes, & formant comme des pointes de rocher. D'ailleurs la ſurface ſupérieure n'eſt point zonée ou à bandes comme la première. Du reſte, la couleur, la ſubſtance, la conſiſtance, l'uſage ſont les mêmes.

III. *Labyrinthe-chapeau (pl. II, fig. 2, 3, 4)*. Cette eſpèce diffère ſenſiblement des précédentes, par ſon orbe qui eſt plus régulier, par la douceur de ſa ſubſtance qui eſt parfaitement ſemblable à celle du liége, par ſa légèreté & par la diſpoſition très-régulière de ſes cavités qui ſont exactement quadrangulaires, comme on le voit aux figures 3 & 4, qui en ſont des coupes. On trouve cet agaric ſur les mêmes

arbres que les précédens, c'eſt-à-dire, ſur les troncs de chêne; mais celui-ci eſt beaucoup plus rare que les autres; ſa ſurface ſupérieure eſt légèrement zonée comme celle de la première eſpèce. Du reſte, on ne voit rien de particulier à celle-ci, ſoit pour la ſubſtance, ſoit pour les qualités. Je ne vois aucun auteur qui en ait fait mention.

FAMILLE 2.

Agarics plaqués ou *de Saint-Cloud.*

CES agarics que Vaillant a fait connoître ſous ce nom; & dont M. Adanſon a fait un genre particulier *(Voyez Syn. des genres, tom. I, p. 514, n.° 103)*, ſont remarquables par la diſpoſition de leurs lames ou feuillets rayonnés comme ceux des champignons feuilletés, & par cette particularité de ne préſenter qu'une ſurface, étant comme renverſés & couchés ſur la ſupérieure. On n'en connoît qu'une eſpèce, dont Vaillant & Batſch ont donné d'excellentes figures.

Agaric de Saint-Cloud (pl. II, fig. 5; & Synom. des eſpèces, p. 529, n.° 25, a). Cet agaric qui n'eſt peut être à la rigueur qu'une variété des eſpèces précédentes, puiſque, quoique couché, il a ſa ſurface douce & comme veloutée, & qui préſenteroit peut-être une autre forme & une autre diſpoſition dans la partie feuilletée ou qui ſert de réceptacle aux ſemences s'il étoit dans une autre poſition, mérite néanmoins d'être diſtingué des autres; il eſt petit, n'ayant pas en tout un demi-pouce d'étendue, plaqué ſur le bois. Ses lames ſont entre-mêlées de grandes & de petites, un peu écartées les unes des autres & rayonnées. Sa ſubſtance eſt sèche, dure ou ſubéreuſe, & ne préſente rien de particulier. Il eſt brun, & finit par devenir noir. On ne lui connoît aucun uſage.

FAMILLE 3.

Agarics lobiers.

CES agarics ſont remarquables par leur épaiſſeur, leur

grandeur, & ſur-tout par la diſpoſition de la partie inférieure de leur chapiteau, qui eſt tubuleuſe, mais de manière que cette ſubſtance ſe confond avec celle du reſte du chapiteau, au point de ne pouvoir pas s'en ſéparer, & d'être exactement la même, ſoit pour la conſiſtance, ſoit pour le ton de couleur. Je ne connois qu'une eſpèce de cette famille qu'on trouve ici ſous le nom de *lobier ſubéreux*, & dont aucun auteur à ma connoiſſance n'a fait mention.

Le *Lobier ſubéreux (pl. III, fig. 1)*. Cette eſpèce peut avoir quatre à cinq pouces d'étendue depuis l'arbre ſur lequel elle croît, juſqu'à l'extrémité de ſes bords, & environ trois ou quatre pouces d'épaiſſeur. Sa conſiſtance eſt sèche, ſa couleur griſe, & ſa ſubſtance ligneuſe eſt à peu-près comme celle d'un morceau de bois ſec, mais doux & d'un tiſſu ſerré. Son orbe eſt découpé comme en pluſieurs lobes; ſa ſurface ſupérieure eſt un peu creuſe, douce au toucher. On l'a nommée *lobier ſubéreux*, à cauſe de ſes prolongemens en forme de lobes de certains viſcères.

FAMILLE 4.

Les Agarics dentés ou *épineux.*

CES agarics que Micheli a fait connoître, ſont remarquables par la ſurface inférieure de leur chapiteau, hériſſée de pointes en forme de dents, ou d'épines dures ou fermes dans la maturité de la plante, en quoi ils diffèrent de certains agarics gélatineux & autres qui offrent la même diſpoſition; ils ſont ordinairement en nombre & par étages les uns ſur les autres. On n'en connoît qu'une eſpèce, vraiment ligneuſe ou ſubéreuſe, qu'on trouve ici ſous le nom d'*Agaric épineux*.

L'*Agaric épineux (planche III, fig. 2; & Syn. des eſpèces, p. 565, n.° 183)*. Cette eſpèce eſt petite, ſoyeuſe ou comme hériſſée de poils à ſa ſurface ſupérieure; ſes prolongemens épineux ſont très-marqués, ſa ſubſtance eſt sèche & ligneuſe, comme tous ceux de ce genre. Elle eſt compoſée de pluſieurs groupés enſemble, comme on le voit ici. On la trouve

ſur les troncs d'arbres, au nord & au midi de l'Europe, où Micheli, Linné & Rudbek l'ont obſervée.

FAMILLE 5.

Agarics papyracés.

CES agarics, indépendamment de leur ſubſtance sèche & coriace, ferme & non caſſante, ſe ſont remarquer par leurs couleurs éclatantes, généralement répandues, ou marquées par des bandes ou zones de diverſes couleurs, & ſur-tout par la ténuité du tiſſu de leur corps, dont l'épaiſſeur n'excède pas en général celle d'une ligne, & qui eſt ordinairement celle d'une lame de couteau ordinaire. A raiſon des différentes couleurs qu'on remarque ſur-tout à ceux qui ſont zonés, & de la diſpoſition de la partie inférieure ou extérieure de leur chapiteau, tantôt poreuſe, tantôt épineuſe, & quelquefois l'une & l'autre en même temps, tantôt toute unie, on les a beaucoup multipliés: je crois qu'on peut les réduire à trois principales eſpèces, qui ſont l'*Agaric ſanguin*, l'*Agaric-iris* ou *à livrée*, & l'*Agaric-creuſet*.

I. *Agaric ſanguin (pl. III, fig. 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 289, p. 578).* Cette eſpèce qu'on trouve à Surinam & en Europe, & que Rolander cité par Linné, a fait connoître le premier, n'a pas plus de deux pouces dans ſa plus grande étendue, qui eſt de forme ovale, & d'un pouce dans ſa moindre. Elle eſt d'un beau rouge de ſang deſſus & deſſous, finement ou très-légèrement poreuſe à la ſurface inférieure. Son épaiſſeur à ſes bords eſt celle d'une lame de couteau; ſa ſurface ſupérieure a quelques élevures, & n'eſt pas ſoyeuſe: c'eſt un agaric très-léger, ſec & de ſubſtance ſubéreuſe. M. Jacquin en a donné une figure, ſous le titre de *boletus cinnabarinus*. On ne lui connoît aucun uſage.

II. *Agaric-iris* ou *à livrée (pl. IV. fig. 1, 2, 3; & Syn. des eſp. n.os 48, & 196).* Cette eſpèce, que les auteurs ont beaucoup multipliée, comme on peut le voir dans la Synonimie des eſpèces, & dont Sterbeeck, Buxbaum & Schaeffer

ſur-tout ont donné nombre de figures, ſe fait remarquer principalement par la ténuité de ſon chapiteau, de l'épaiſſeur d'une demi-ligne environ dans ſa maturité, mais un peu plus forte à l'endroit de l'inſertion, & ſur-tout par les zones ou bandes concentriques de diverſes couleurs, diſpoſées à peu-près comme celles de l'iris ou arc-en-ciel, & repréſentant dans quelques eſpèces, preſque les mêmes couleurs. En effet, on en voit dont la couleur dominante des zones eſt roſe; d'autres qui l'ont brune, & d'autres verte ou jaune; dans preſque tous, la ſurface inférieure eſt blanche, poreuſe ou épineuſe. La ſubſtance de cette plante eſt sèche, comme coriace, & de conſiſtance de liége. Elle n'a pas plus d'effet ſur les animaux qu'un morceau de bois ſec, quoique Lécluſe prétende qu'en Hongrie les payſans s'en ſervent pour médicamenter leurs beſtiaux. Mais on doit diſtinguer deux états dans cette plante, celui de fraîcheur, pendant lequel elle reſte environ une quinzaine de jours blanche, molle, coriace, épaiſſe même de plus d'une ligne, avec des zones peu marquées; & celui de ſiccité ou de maturité, pendant lequel elle eſt sèche, a la conſiſtance du liége & l'épaiſſeur d'une lame de couteau : diſtinction faite dans la Synonimie, n.° 48, par *a* & *b*, mais dont les eſpèces rentrent toutes dans la même. Il ſe peut que dans le premier état, elle produiſe quelqu'effet ſur les animaux, j'ignore s'il leur eſt avantageux; mais dans l'autre, elle n'en produit aucun. Cette plante croît principalement dans la partie froide & tempérée de l'Europe, où on la trouve très-fréquemment dans les bois, ſur la ſouche des arbres, où elle reſte des années entières ſans s'altérer. Je ne vois pas qu'elle ſoit propre à d'autre uſage qu'à celui d'orner un cabinet d'hiſtoire naturelle.

Malgré les différences de forme qui exiſtent entre les figures 1, 2 & 3 de cette planche, & malgré les variations de la partie extérieure ou inférieure du chapiteau, tantôt poreuſe, tantôt épineuſe, & même toute unie dans l'état de fraîcheur ou à la naiſſance de la plante, je ne leur trouve pas aſſez de caractères diſtinctifs pour former des eſpèces particulières.

particulières. En effet, c'eſt dans toutes même ſurface ſoyeuſe & veloutée, même ténuité de ſubſtance, même pente à former le calice, même diſpoſition dans les bandes ou zones, enfin mêmes qualités, & par conſéquent au fond même eſpèce prenant différentes formes, qui n'en ſont que des jeux ou des variétés, qu'on peut mettre ſous les titres d'*agaric-iris en feuilles de roſe*, d'*agaric-iris en entonnoir*, d'*agaric-iris en coupe*.

a. Agaric-iris en feuilles de roſe (planche IV, fig. 1). Cette variété eſt remarquable par ſes feuilles ou découpures, diſpoſées en manière de feuilles de roſe, couchées les unes ſur les autres, mais ſans ſe toucher, & par ſes bandes de couleurs vives. Elle eſt ordinairement finement poreuſe & blanche deſſous, quelquefois épineuſe, & à ſa naiſſance ſes pores ne ſont pas ſenſibles, ayant une ſurface parfaitement unie. Je crois que c'eſt à cette variété qu'on doit rapporter l'eſpèce que Batſch donne ſous le nom d'*elvela lilacina*, qu'il a marquée dans ſa naiſſance, à la planche 25, figure 131. (*Synonimie des eſpèces, n.° 187*), & dont la couleur dominante eſt celle du lilas. Celle qui domine dans celle-ci eſt la couleur brune. Cette variété n'eſt point rare, on la trouve fréquemment dans nos bois, ſur les ſouches de chêne ſur-tout.

b. Agaric iris en entonnoir (planche IV, fig. 2). Cette variété ne diffère de la précédente, qu'en ce qu'elle n'eſt formée que d'une ſeule pièce, affectant la forme d'un entonnoir ou calice. La couleur dominante de ſes zones eſt le vert; elle eſt d'ailleurs finement ſoyeuſe & veloutée, & ſa ſurface inférieure eſt blanche, & plutôt épineuſe que poreuſe, les bords de ſes pores formant ſaillie.

c. Agaric-iris en coupe (planche IV, fig. 3). Cette variété ne diffère de la précédente que par un prolongement de ſubſtance en forme de tige, ce qui lui donne celle d'un calice ou d'un verre à boire. D'ailleurs, elle eſt également zonée comme les deux premières, a la même épaiſſeur, la même conſiſtance de liége, & n'offre rien de particulier que ſa tige.

La partie inférieure ou extérieure de ſon calice varie de même, étant poreuſe dans les uns, épineuſe dans d'autres; dans celle-ci, elle ſe trouve épineuſe. Sterbeeck, Micheli ont donné des figures de cette plante.

III. *Agaric-creuſet (planche IV, fig. 4, 5; Synonimie des eſpèces, n.° 196).* Cette eſpèce que Batſch a fait connoître, & qu'il a donnée ſous le titre d'*hydnum ſuberoſum*, à cauſe de ſa conſiſtance de liége, eſt remarquable par ſa forme de creuſet, à peu-près, & par ſa couleur de prune-de-monſieur, généralement répandue par-tout. Cependant l'auteur fait obſerver avec raiſon que cette couleur n'eſt pas conſtamment la même, qu'elle eſt tantôt blanche, tantôt cendrée & tantôt briquetée. Je l'ai trouvée lilas, & celle qu'on voit ici ſous la *fig. 5*, eſt couleur de marron, avec la ſurface extérieure d'un blanc ſale. Cette eſpèce croît dans la forêt de Sénard, où on la trouve parmi les feuilles de chêne ſur les ſouches d'arbres.

GENRE II.

Agaric-nerf.

L'AGARIC-NERF, ainſi nommé à cauſe de ſa ſubſtance fibreuſe ou nerveuſe, eſt un genre de plante fongueuſe, compoſé de fibres élaſtiques, radiées & ramifiées, recouvertes d'une enveloppe mince & cotonneuſe, & qui croît ſur les arbres en forme de coquille pétoncle.

Ce genre qui diffère de tous les autres par cette diſpoſition de parties, eſt très-peu nombreux, & je ne vois pas qu'on puiſſe y établir plus d'une famille, qu'on trouve ici ſous le titre de *Petites coquilles pétoncles.*

FAMILLE 6.

Les petites coquilles pétoncles.

LES plantes de cette famille ſe font remarquer par leur petiteſſe, par leur couleur blanche & par leur ſurface couverte d'un duvet cotonneux, mais comme réuni par petits

peſotons, ce qui les rend un peu rudes au toucher. Il n'y en a à ma connoiſſance, à la rigueur, qu'une eſpèce, qu'on trouve ici ſous le titre de *Petite coquille pétoncle.*

La *Petite coquille pétoncle (pl. V, fig. 1, 2, 3; Syn. des eſp. n.° 126, a. e).* Cette eſpèce que Ray, Vaillant & autres ont indiquée, mais que Batſch a parfaitement fait connoître avec tous les détails de ſtructure, ſe trouve fréquemment aux environs de Paris, ſur les troncs, les ſouches d'arbres, ou ſur le bois. Elle a la forme exactement d'une petite coquille pétoncle ordinairement d'un pouce d'étendue, dont la couverture ou partie convexe eſt d'un blanc cotonneux, c'eſt-à-dire, formée d'un duvet ſec, blanc, fin, court & comme feutré, le tout un peu rude au toucher & d'une forme agréable. La partie inférieure ou concave eſt toute garnie de lames comme ſillonnées ou bifides, rayonnées & ramifiées, qui partent d'un centre commun ou de l'endroit de l'inſertion de la plante, pour ſe perdre, ſe confondre en une ſubſtance particulière diſtincte de l'écorce mince & ſans chair qui la couvre, & dont elles peuvent ſe détacher. Ces lames ou nervures ſont flexibles, coriaces, & ſur-tout prêtent aux différentes impreſſions qu'on donne à la plante. Elle a un parfum très-agréable de champignon lorſqu'elle eſt fraîche, ſe sèche ſans ſe corrompre, n'eſt point ſujette aux attaques des vers, & s'imbibe d'eau très-facilement lorſqu'elle eſt sèche. On la trouve quelquefois groupée, c'eſt-à-dire, deux ou trois les unes ſur les autres. Elle croît principalement ſur les troncs & planches de noyer.

Cette plante donnée par poignée aux animaux, ne les incommode pas d'une manière ſenſible; cependant ils paroiſſent un peu plus triſtes, & leur eſtomac ſemble ſe gonfler. Quoique cette plante ait un parfum des plus agréables, des feuillets couleur de chair ou de roſe, elle eſt de nature ſpongieuſe & coriace, & je ne conſeille à perſonne d'en faire uſage; ce qui d'ailleurs n'eſt pas à craindre, vu qu'elle n'a point de chair pulpeuſe. La figure 3 fait voir la différence des deux ſubſtances.

GENRE III.

Agaric-amadou.

L'AGARIC-AMADOU eſt un genre de plante fongueuſe, d'une ſubſtance cotonneuſe, légère, qui prend feu aiſément, & qui croît aux troncs ou aux pieds des arbres où elle eſt fortement attachée, ſoit par le côté, ſoit plaquée, ſoit par une tige latérale.

On en trouve de pluſieurs ſortes; les uns, dont la ſubſtance cotonneuſe eſt blanche; d'autres, dont cette ſubſtance eſt rouſſe, & ce ſont les plus communs; les uns ſans écorce & en forme de demi-cercles aplatis ou de grandes feuilles, & d'autres recouverts d'une écorce quelquefois très-dure; les uns, dont une partie, celle qui ſert de réceptacle aux ſemences, ſe détache aiſément du reſte du chapiteau; d'autres, dont cette partie eſt homogène avec l'autre, & ne s'en détache pas; enfin, les uns qui ſont attachés latéralement, & qui ont la forme d'un ſabot de cheval; & d'autres qui ont une tige longue & latérale, ce qui leur donne à peu-près celle d'une truelle : d'où réſultent pluſieurs familles qui, à raiſon de ces diverſes manières d'être, ſont miſes, ſous les noms d'*Agarics-amadou blancs*, d'*Agarics-amadou roux plats*, d'*Agarics-amadou roux ſabots de cheval*, & d'*Agarics-amadou roux truelle*.

FAMILLE 7.

Agarics-amadou blancs.

LES plantes de cette famille ſe ſont remarquer par une ſubſtance cotonneuſe, homogène, fine, & parfaitement blanche. On pourroit en multiplier beaucoup les eſpèces, à raiſon des formes diverſes que prend cette ſubſtance cotonneuſe, relativement aux obſtacles qu'elle rencontre, & à raiſon des arbres divers ou bois particuliers ſur leſquels elle croît. Cependant je crois qu'on peut réduire toutes ces eſpèces obſervées à une ſeule, qui eſt par-tout la même, c'eſt-à-dire, qui eſt d'un

beau blanc, d'un tiſſu plus fin & plus net que l'amadou ordinaire ou amadou roux, & qu'on trouve principalement ſur le bois ou les troncs de ſaule, de mélèze, de chêne, de ſapin & de poirier. Elle eſt miſe ſous le nom d'*amadou blanc.*

Amadou blanc (pl. VI, fig. 1, 2, 3; & Syn. des eſpèces, n.os 82, 91.) Cette eſpèce d'agaric-amadou ſe fait remarquer par ſa ſurface unie, auſſi douce au toucher qu'une peau de gant blanc, par ſa forme plate, tantôt anguleuſe, tantôt cylindrique, & par ſon tiſſu égal, compoſé uniquement de fibres cotonneuſes extrêmement fines. On n'aperçoit d'abord dans cette plante, qui croît comme par effuſion ou par épanchement de ſubſtance, aucun veſtige de pores ou d'organes de fructification. C'eſt une ſurface unie, liſſe, uniforme, qui n'offre alors rien de ſemblable; mais lorſqu'elle a reſté long-temps ſur l'arbre & à découvert, elle devient ſenſiblement poreuſe. Celle qu'on voit ici ſous la *figure 1*, a pris naiſſance ſur un mât de navire, où la projection de ſa ſubſtance ſe fit dans une cavité quadrangulaire, ce qui lui a donné cette forme. Cet agaric, que je conſerve encore, a environ un pied de ſurface ſur quatre pouces environ dans le fort de ſon épaiſſeur, & ne pèſe pas plus de trois onces; on n'y aperçoit aucun veſtige de pores: il eſt d'une blancheur de beau papier ou de gant blanc, & en a toute la douceur. Il prend feu aſſez facilement & comme tous les amadous non préparés. Sa ſubſtance eſt parfaitement homogène, & ſa ſurface unie comme une glace, légèrement boſſelée.

Celui qu'on voit ſous la *figure 2*, & qui reſſemble à un fromage blanc ou à la pie, a été cueilli à Charenton ſur un tronc de vieux ſaule, auquel il tenoit par un prolongement de ſubſtance qui traverſoit l'écorce & s'implantoit dans le bois qui étoit vermoulu. Dans cet état de fraîcheur, il a une ſaveur qui n'eſt point déſagréable, & on le coupe aiſément au couteau; ſa conſiſtance alors eſt celle à peu-près d'une pêche, & s'il en faut croire Sterbeeck, cette eſpèce eſt très-bonne à manger, & fort recherchée pour l'uſage,

ſur-tout dans le Brabant. Je ne lui crois point en effet de qualités ſuſpectes ; les animaux auxquels il fut donné, n'en éprouvèrent aucun mauvais effet, & d'après cette expérience, j'en ai mangé moi-même ſans en être incommodé. On ne peut en faire uſage que dans cet état de fraîcheur première.

Celui qu'on voit ſous la *figure 3*, a été trouvé ſur un tronc d'arbre coupé, entre l'écorce & le bois; il reſſemble parfaitement à un morceau de gant blanc, ſoit pour l'épaiſſeur, la blancheur, la douceur, ſoit pour la conſiſtance. Cet amadou, beaucoup plus fin, plus doux que celui qui eſt roux, ſert en Allemagne à arrêter le ſang, & je le crois très-propre à produire cet effet, non par quelque vertu aſtringente particulière, mais par l'effet de la compreſſion modérée d'un corps doux, d'un tiſſu ſerré & égal, tel que celui-ci, qui paroît encore le plus propre à faire des vêtemens, tels que ceux dont parle Gleditſch, & qui ſont d'uſage en Franconie. Il ſeroit poſſible même de le feutrer & d'en faire des chapeaux ou autres vêtemens propres aux uſages des hommes. Quant à ſa préparation pour en faire un amadou propre à prendre feu facilement, elle eſt la même que celle qu'on emploie pour l'amadou ordinaire, à l'article duquel on renvoie. Pour le rendre propre à arrêter le ſang, il ſuffit de le battre, & ſans ajouter aucun corps étranger. Sans être battu même, il ſert très-bien à cet effet, dans le cas de coupures & de plaies en général. Il eſt préférable même au taffetas d'Angleterre & autres corps dont on les couvre ordinairement, celui-ci n'ayant aucuns de leurs inconvéniens, & réuniſſant tous leurs avantages. Je l'ai pluſieurs fois employé à cet effet, & toujours avec ſuccès.

FAMILLE 8.

Agarics-amadou roux plats.

CES agarics ſe ſont remarquer par leur forme plate, & ſur-tout par l'homogénéité de leur ſubſtance, privée d'écorce,

mais dans laquelle on remarque néanmoins une partie tubuleuſe très-courte, de même nature que le reſte de la plante, & une ſurface plus unie que l'autre. On en diſtingue de deux ſortes ; les uns, qui croiſſent en manière de toit ou d'auvent, au bas du tronc des arbres, & d'autres à leur pied en manière de feuillage, d'où réſultent deux eſpèces principales, le *Roux-plat en toit*, & le *Roux-plat en feuillage*.

I. *Le Roux-plat en toit (pl. VII, fig. 1).* Cet agaric, dont les auteurs ont fait peu mention, eſt de couleur fauve ou roux très-foncé ; il croît horizontalement en forme de demi-cercle ; il eſt preſque d'égale épaiſſeur par-tout, les plus forts n'ayant pas plus d'un demi-pouce, mais à l'endroit de leur inſertion ils ſont un peu plus épais, comme toutes les plantes fongueuſes à chapiteau. La partie ſupérieure qu'on voit ici eſt unie, douce au toucher ſans être ligneuſe, & recevant l'impreſſion du doigt, lorſqu'on le preſſe. La ſubſtance cotonneuſe qui eſt deſſous eſt un peu inégale, dure & grenue, ce qui le rend peu propre à faire de bon amadou. La partie tubuleuſe eſt de couleur rouſſe comme l'autre, & les tubes en ſont très-fins, très-ſerrés & cylindriques. Cette eſpèce eſt très-commune au bois de Boulogne, du côté d'Auteuil, où elle croît au bas du tronc des chênes. Elle n'eſt point d'uſage dans le commerce, ni pour la préparation de l'amadou, ni pour celle de l'agaric aſtringent : ſa ſubſtance cotonneuſe eſt trop pleine de grains durs & trop inégale.

II. *Le Roux-plat en feuillage (pl. VII, fig. 2, 3 ; & Synon. des eſpèces, n.° 29)* Cette eſpèce que Lobel & Sterbeeck ont fait connoître, & qu'on trouve principalement dans le Brabant, au pied des chênes, ſe fait remarquer par ſa forme de feuillage quelquefois très-grand, comme on le voit par les figures que Lobel & Sterbeeck en ont données. Sa couleur eſt d'un roux moins vif, moins foncé que celui de l'eſpèce précédente, & tire ſur la couleur d'or. Son épaiſſeur eſt d'environ trois ou quatre lignes, & va quelquefois juſqu'à un demi-pouce ; la partie cotonneuſe, qui en fait preſque toute l'épaiſſeur, eſt parfaitement homogène, égale, douce, ce qui le rend très-

propre à en faire de l'amadou, & à en préparer l'agaric aſtringent. En effet, la partie poreuſe ou tubuleuſe n'eſt preſque pas ſenſible. *(Voyez fig. 3.)* Voilà pourquoi il n'y a rien à perdre en le préparant; & c'eſt pour cette raiſon qu'il eſt principalement recherché pour l'uſage. C'eſt même celui qu'on emploie le plus communément, & qu'on trouve dans le commerce ſous forme de grands morceaux de peau, ou d'amadou d'épaiſſeur égale, qui ont quelquefois plus d'un pied & demi de longueur, ſur huit à neuf pouces de largeur, & ſous les noms d'*amadou* & d'*agaric aſtringent*. C'eſt ici le lieu de parler de la préparation de l'un & de l'autre.

Préparation de l'amadou, de l'agaric aſtringent, & divers uſages des agarics-amadou.

Les gens de la campagne, ou plutôt les habitans des forêts, qui ſont dans l'habitude de préparer l'amadou & l'agaric aſtringent, font ſouvent un myſtère de leurs procédés, ſoit pour les dérober à la connoiſſance du public, ſoit pour mettre plus d'importance à la choſe & la vendre plus cher. Céſalpin dit qu'en Italie on fait bouillir l'agaric dans le vinaigre, & qu'on le bat enſuite à coups de marteau, pour en faire l'amadou. Suivant Gleditſch, en Allemagne on fait bouillir l'agaric dans une leſſive ſoufrée. Mais cela prouve, ou que les procédés ne ſont pas les mêmes, ou que ces auteurs ignorant le véritable, ont été induits en erreur, ce qui eſt plus vraiſemblable; car tout le ſecret de la préparation de l'amadou conſiſte à charger la ſubſtance cotonneuſe de l'agaric d'un corps capable de donner plus d'activité au feu, lorſqu'on l'allume. Or, c'eſt ce qu'on obtient en le faiſant bouillir dans une diſſolution de nitre ou de ſalpêtre, très-capable de produire cet effet. Quant à la préparation de l'agaric aſtringent, elle ne conſiſte qu'à dépouiller la même plante de ſon écorce, & de la partie tubuleuſe lorſqu'elle en a, & à la battre enſuite à coups de marteau, pour la rendre douce & ſouple. D'où l'on voit que l'un ne diffère de l'autre qu'en ce que l'un,

l'agaric

l'agaric aſtringent eſt ſans addition, & l'amadou avec addition de nitre ou de ſalpêtre. Cette addition de ſalpêtre rend l'une ſuſceptible de prendre feu plus facilement que l'autre. En effet, la ſubſtance cotonneuſe des agarics-amadou prend feu difficilement ſans cette préparation; mais lorſqu'on la fait bouillir dans une eau nitreuſe, alors étant imprégnée de ce ſel, elle en eſt beaucoup plus ſuſceptible, le ſalpêtre faiſant ici le même effet que dans la poudre à canon, c'eſt-à-dire, pétillant d'une manière ſenſible, & par ce pétillement donnant de l'action au feu dont il augmente l'activité. Cela eſt ſi vrai, que l'amadou bien préparé, c'eſt-à-dire, celui qui eſt le plus chargé de ſalpêtre (une livre de ce ſel eſt plus que ſuffiſante pour un grand chaudron plein d'agarics), pétille ſenſiblement, & au point qu'on entend ce pétillement lorſqu'il brûle; au lieu que l'agaric aſtringent ne doit point en avoir en brûlant, & lorſqu'il en a un, c'eſt une preuve qu'il eſt mal préparé; & il doit être rejeté de l'uſage, car dans ce cas, non-ſeulement il ſeroit peu propre à arrêter le ſang, mais il cauſeroit une cuiſſon à la plaie, une irritation qui pourroit nuire au bleſſé. La manière indiquée dans le ſecond volume des *Mémoires de l'Académie de Chirurgie*, par M. Broſſard, chirurgien de la Châtre en Berry, qui a rendu cette application célèbre, eſt fort bonne; elle conſiſte, après avoir dépouillé l'agaric de ſon écorce, & de la partie tubuleuſe, lorſqu'il y en a, à le couper par morceaux, & à le battre pour le rendre doux comme une peau de chamois. Dans l'eſpèce dont on vient de parler, la ſouſtraction de ces parties eſt inutile; dans les autres, comme celles dont on va faire mention, & qui ſont les plus communes en France, elle eſt indiſpenſable.

Les gens qui préparent l'amadou pour l'uſage ordinaire, ne ſe bornent pas toujours à l'addition du nitre ou du ſalpêtre; ils frottent encore cet amadou avec de la pouſſière de poudre à canon, ce qui le rend noir & ſaliſſant, & ce qui eſt ſouverainement inutile lorſqu'il eſt ſuffiſamment chargé de parties nitreuſes. On rend la préparation de l'amadou plus parfaite, lorſqu'après avoir fait bouillir d'abord l'agaric dans l'eau, on

le fait bouillir une ſeconde fois, quatre ou cinq heures, dans la diſſolution nitreuſe.

Il ſuit de ce qu'on vient d'expoſer, qu'il n'y a d'autre différence entre l'agaric aſtringent & l'amadou, qu'en ce que l'un ne contient rien, & que l'autre eſt chargé d'un corps étranger. & qu'en faiſant tremper l'amadou dans l'eau, & lui enlevant ſes parties nitreuſes & autres, on peut, à force de lotions, le convertir au beſoin en agaric aſtringent, & l'agaric aſtringent en amadou, en le faiſant bouillir dans une diſſolution nitreuſe. Quant à la vertu vraiment aſtringente, elle ne paroît point exiſter dans l'agaric-amadou; celle qu'il a d'arrêter le ſang, dépend principalement de la compreſſion modérée exercée avec art ſur des vaiſſeaux ouverts. L'amadou ordinaire & l'agaric aſtringent, pour être de bonne qualité, doivent être légers, doux, ſouples à la main, bien ſecs, d'une ſubſtance cotonneuſe, égale, & d'un roux-doré ou de couleur très-blanche.

Indépendamment de ces uſages, qui ſont les principaux & les plus ordinaires, l'agaric-amadou ſert, chez certains peuples, à d'autres emplois auſſi utiles. Ceux du Kamtſchatka & de la Sibérie s'en ſervent pour former des cônes ou cylindres à feu, qu'ils appliquent, à l'inſtar des Chinois & des Japonois qui emploient le *moxa* ſur certaines parties, dans la vue de remédier ſur-tout aux douleurs des articulations. Steller eſt entré dans un grand détail ſur les maladies qu'ils combattent par ce moyen. Ils forment avec l'amadou ſerré par une bande, un cône ou cylindre qu'ils appliquent à la partie, en mettant le feu par un bout juſqu'à ce qu'il parvienne à la chair vive. Ce moyen n'a rien d'extraordinaire; on en trouve l'uſage établi depuis très-long-temps chez les Orientaux, ſur-tout chez les Égyptiens; & l'on ſait que cette eſpèce d'ignition, qui eſt ce qu'on appelle le *cautère actuel*, ſe pratiquoit anciennement avec ce même agaric, comme Aretée & Paul d'Égine nous l'apprennent. En Sibérie, on ſe ſert, de préférence, de l'agaric du bouleau, qui a l'écorce blanche. (*Voyez ſa deſcription ci-après, & la planche VIII, fig. 1*).

Indépendamment de cet uſage, on trouve dans le voyage de Pallas, que les peuples du Nord s'en ſervent, après qu'il eſt brûlé, pour aromatiſer le tabac en poudre qu'ils prennent par le nez.

L'agaric-amadou ſert encore dans l'artifice, à faire ce qu'on appelle, en termes de cet art, des *boulots* ou *mèches d'Allemagne*, qui ne rendent, dit-on, ni fumée ni mauvaiſe odeur en brûlant, comme l'affirme Frezier, dans le *Traité des feux d'artifice*. M. Macquer annonça en 1783, dans le Journal de Paris, qu'il ſe ſervoit depuis long-temps de mèches d'amadou roux, qui font le même effet que les mèches ordinaires. Suivant M. Gleditſch, dans la Franconie, on en tire un parti bien plus utile, puiſqu'on y a trouvé le moyen de préparer l'agaric-amadou comme une peau de chamois, & qu'on en fait des vêtemens, qu'il a vus, qui ſont doux, chauds & très-propres. Il ſemble en effet qu'il ſeroit poſſible de feutrer le poil de l'amadou comme celui du caſtor & la laine. Preſque toutes les eſpèces de la famille ſuivante peuvent être employées aux mêmes uſages.

FAMILLE 9.

Agarics-amadou ſabots de cheval.

LES agarics de cette famille ſont principalement remarquables par leur forme arrondie en manière de pied ou ſabot de cheval, par leur diſpoſition à croître ſur les troncs d'arbres, & ſur-tout par leur ſubſtance compoſée d'une écorce, dans la plupart très-dure, & d'une partie tubuleuſe, diſtincte de la partie cotonneuſe & qui s'en détache aiſément. On en trouve encore qui, dans la première projection de leur ſubſtance, ou dès la première année, ont plutôt une forme arrondie que celle d'un pied de cheval; mais à la ſeconde & aux ſuivantes, ils la prennent également. On peut déterminer même l'âge de ces agarics par les couches de ſubſtance qui ſe font chaque année, & appliquées les unes ſur les autres comme par étages

de manière que la dernière ſe trouve toujours au-deſſous. A raiſon des différentes couleurs que prend leur écorce, couleurs relatives à la nature de l'arbre, ainſi qu'à raiſon de la dureté ligneuſe ou ſubéreuſe de cette même écorce, on pourroit en multiplier beaucoup les eſpèces; cependant je crois qu'on peut les réduire à deux principales, dont toutes les autres ne paroiſſent être que des variétés ou des jeux de nature, & qui ſont le *ſabot ligneux* & le *ſabot ſubéreux*.

I. *Le ſabot ligneux (pl. VIII, fig. 1, 2, 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 24, a).* Cette eſpèce, qui paroît ici ſous trois faces ou trois variétés d'eſpèce, eſt un agaric qui croît principalement ſur le chêne & le bouleau. Celui du bouleau; *fig. 1*, a une ſurface d'un gris-blanc, couleur qui participe de celle de l'écorce de cet arbre. Il prend, comme on voit, exactement la forme d'un ſabot de cheval. Son écorce, quoique ligneuſe, eſt moins dure que celle de l'agaric qui croît ſur le chêne, comme dans les *fig. 2* & *3*, laquelle eſt dure comme du bois. La ſubſtance cotonneuſe, peu copieuſe dans l'une & dans l'autre, eſt mêlée d'inégalités ou de tubérofités ſemblables à de gros grains, qui la rendent peu propre à en faire de l'amadou; & en effet, cette eſpèce n'eſt guère employée à cet uſage. Celui du bouleau eſt ſujet à groſſir d'une manière monſtrueuſe, & au point de pouvoir ſervir de chaiſe, comme M. Gleditſch aſſure en avoir vu chez des chaſſeurs dans l'Ukraine. On en voit qui ont juſqu'à quatre pieds de circonférence. Lorſqu'il eſt très-grand, on tire parti encore de ſa ſubſtance cotonneuſe pour en faire de l'amadou, comme dans le nord de l'Europe. Cette ſubſtance eſt de couleur rouſſe, comme on l'aperçoit ici à l'endroit de la coupure. La croûte ou écorce antérieure n'a pas plus d'une demi-ligne d'épaiſſeur; elle eſt ligneuſe & caſſante. Lorſque l'agaric a pluſieurs années, comme celui-ci, & que par quelque accident cette croûte caſſe, il s'en forme une nouvelle couche deſſous. Le bord brun qu'on aperçoit tout autour, eſt la dernière couche de projection de ſubſ-

tance, & chaque année il s'en forme une nouvelle, de manière qu'à ces différentes couches il n'eſt pas difficile de déterminer ſon âge. Celui-ci paroît avoir une douzaine d'années au moins. La partie tubuleuſe dans cette eſpèce, eſt auſſi dure & ligneuſe que la croûte qui lui ſert d'écorce ; les tubes en ſont très-fins, très-ſerrés & cylindriques, d'une couleur différente de celle de la ſubſtance cotonneuſe, & s'en détachent aſſez facilement. Le tout en général n'eſt bon qu'à brûler.

Celui qui eſt mis ſous la *fig. 2*, eſt un agaric de chêne, qu'on trouve fréquemment au bois de Boulogne. Il eſt de couleur brune & très-dur. On voit à la diſpoſition de ſes couches, qu'il a ſix ans. Il devient ſi ſec & ſi dur, que les couches ſupérieures ſe détachent en caſſant des inférieures, & forment ſaillie. La ſubſtance cotonneuſe eſt d'une couleur très-rouſſe, mais mêlée de tant de grains durs, que dans un agaric de ſept à huit pouces de circonférence, à peine en pourroit-on tirer un ou deux pouces d'amadou, & encore ſeroit-il mauvais. La partie tubuleuſe n'eſt pas de la même couleur que celle de la ſubſtance intérieure, & ſe trouve auſſi dure, auſſi ligneuſe que la croûte extérieure. Ses tubes ſont très-fins, très ſerrés & au point que les pores ou leurs bouches ſont à peine ſenſibles, & n'en rendent pas la ſurface rude au toucher ; au contraire cette ſurface eſt très-unie. Cet agaric ne ſert pas à d'autre uſage que celui du bouleau. Celui qu'on voit dans la même planche, ſous la *fig. 3*, eſt de la même eſpèce, & ne diffère du précédent que par l'âge, qui eſt de deux ans.

Celui qui eſt mis ſous la *fig. 4*, affecte principalement la forme ronde la première année, & ſe trouve recouvert d'une croûte très-dure ; ſa ſubſtance cotonneuſe eſt très-peu conſidérable, ainſi que la tubuleuſe. D'ailleurs, c'eſt la même diſpoſition en tout que celle de l'agaric précédent. On en trouve de même forme & de même diſpoſition que ceux-ci, qui croiſſent ſur le charme, ſur le hêtre & autres arbres.

II. *Le ſabot ſubércux (pl. IX, fig. 1, 2, 3 ; & Synonimie*

des eſpèces, n.° 24, a). Cette eſpèce un peu moins commune que la précédente, & qu'on ne trouve aujourd'hui en France que dans les anciennes forêts, comme celles de Fontainebleau, de Villers-Cotterets, de Compiegne, &c. & ſur les arbres de haute futaie, ſe fait remarquer par une écorce d'un blanc ſale ou gris-blanc, prenant enfin une teinte légèrement brune ou d'un roux tendre. Cette écorce qui n'a pas plus d'un tiers de ligne d'épaiſſeur, eſt coriace ou de conſiſtance de liége, ſe laiſſe couper facilement au couteau; elle couvre une ſubſtance cotonneuſe, rouſſe, très-abondante, ſans grain, d'un tiſſu doux, égal, & qui eſt celle dont on prépare l'amadou ordinaire. Cette ſubſtance eſt ſi copieuſe, que la partie tubuleuſe même en participe & en eſt comme toute imprégnée, au point qu'elle ſert même dans quelques individus à former l'amadou : il n'y a preſque pas de perte à faire; auſſi ces agarics ſont-ils très-recherchés pour cet uſage; leur ſurface reçoit l'impreſſion de l'ongle, lorſqu'on les preſſe, ce qui n'arrive pas à ceux dont on vient de parler.

Celui qu'on voit ici, *pl. IX, fig. 1*, a été cueilli dans la forêt de Fontainebleau, ſur un tronc de chêne. La coupe ou entaille qu'on y voit, a été faite dans le deſſein de faire apercevoir la ſubſtance cotonneuſe qui eſt deſſous : il avoit ſept à huit pouces de circonférence, ſur un pouce & demi ou deux d'épaiſſeur. La ſubſtance corticale eſt noire intérieurement, la tubuleuſe eſt preſque du même ton de couleur que la cotonneuſe, qui eſt d'un roux fauve. Cet agaric étoit de l'année.

Celui qui eſt placé ſous la *fig. 2 & 3*, eſt réduit environ à un tiers de ſa grandeur; car meſuré dans ſa poſition naturelle, il avoit quatre pouces de diamètre vertical ou d'épaiſſeur, ſept pouces de diamètre latéral, ſeize pouces de tour antérieurement, & près de vingt-deux pouces de circonférence de tout le corps; il ne peſoit que douze onces. Il avoit été cueilli dans la forêt de Villers-Cotterets, ſur un vieux chêne. La *fig. 3* en repreſente une coupe

verticale & poſtérieure, qui fait voir l'intérieur de ſa ſubſtance, qui eſt preſque toute cotonneuſe. La partie tubuleuſe, compoſée de tubes extrêmement fins & ſerrés, placée inférieurement, avoit un pouce d'épaiſſeur, & ſe trouvoit totalement imprégnée de ſubſtance cotonneuſe, ſans être dure; par conſéquent le reſte, c'eſt-à-dire, une étendue d'environ trois pouces, étoit tout en pur amadou. Il n'y en a guère de cette ſorte de plus forts, & les moyens ſont d'environ quatre pouces d'étendue; ils ſont parfaits pour l'amadou.

FAMILLE 10.

Agarics-amadou en truelle.

LES agarics de cette famille ſe font remarquer par leur ſurface luiſante & comme vernie, & ſur-tout par une tige longue, comme noueuſe, à peu-près de même couleur & également luiſante, placée latéralement & en manière de manche de truelle, à un chapiteau plus ou moins étendu, dont les plus grands ont juſqu'à ſix pouces de diamètre, & les moindres deux ou trois. D'ailleurs, ils ſont compoſés, comme les ſabots de cheval, de deux ſubſtances, non compris celle de l'écorce, l'une cotonneuſe, & l'autre tubuleuſe. Je n'en connois qu'une eſpèce qui croît au pied des arbres, des chênes ſur-tout, & qui eſt fort commune ſur-tout au bois de Boulogne.

Truelle vernie, ou *Truelle à ramoneur (planche X, fig. 1, 2; & Synonimie des eſpèces, n.° 299)*. Cette eſpèce croît dans toute l'Europe, & même, à ce qu'il paroît, au Japon, ſuivant le rapport de Thunberg. Battara, Schaeffer, Jacquin & Bulliard en ont donné de bonnes figures. Elle eſt remarquable non-ſeulement par ſa forme, mais par ſa couleur luiſante, d'un rouge foncé & ſemblable à celle d'un marron-d'inde. La ſurface inférieure eſt blanche, unie, mais marquée de pores fins, qui ſont les ouvertures des tuyaux placés inférieurement & perpendiculairement. Lorſque la plante eſt dans ſa parfaite maturité, on diſtingue aiſément la ſubſtance coton-

neuſe, qui eſt peu copieuſe & remplie de grains durs, placée ſous l'écorce luiſante, qui a à peu-près un tiers de ligne d'épaiſſeur. Sa tige, d'abord pleine, finit par devenir fiſtuleuſe. Cette plante ſe conſerve très-bien; elle n'eſt que curieuſe par ſa ſingularité, & ne me paroît propre qu'à orner un cabinet d'hiſtoire naturelle.

GENRE IV.

Agaric-gelée.

L'AGARIC-GELÉE eſt un genre de plante fongueuſe, paraſite, de conſiſtance de forte gelée, & de ſubſtance homogène & diaphane.

Les plantes de ce genre ſont peu nombreuſes. On en connoît de deux ſortes principales; l'une, qui contient celles dont la ſurface inférieure du chapiteau eſt ſeulement ſillonnée, & l'autre dont la même ſurface eſt hériſſée de papilles, ſemblables à peu-près à celles d'un palais de bœuf: d'où peuvent réſulter deux familles, celle des *Gélatineux unis*, & celle des *Gélatineux papillés*.

FAMILLE II.

Agarics gélatineux unis.

LES eſpèces de cette famille ſe font remarquer par une double ſurface, dont l'une, la ſupérieure, eſt couverte comme de poils ou ſoies, & l'autre nue, mais marquée par des ſillons profonds, & qui paroiſſent propres à retenir les ſemences. Nous n'en connoiſſons qu'une eſpèce, qui eſt celle que Micheli a fait connoître.

Le gélatineux à ſoies (pl. XI. fig. 1; & Syn. des eſp. n.° 186). Cette eſpèce croît principalement ſur l'orme. Elle eſt hériſſée ſupérieurement de poils ou ſoies, & marquée de diverſes couleurs zonées; la ſurface inférieure eſt d'abord violette, enſuite grile, & ſe trouve profondément ſillonnée & comme pliſſée. On ne lui connoît point d'uſage, & elle ne paroît avoir aucune qualité malfaiſante.

FAMILLE

FAMILLE 12.

Agarics gélatineux à papilles.

LES plantes de cette famille ſont remarquables par les papilles dont toute leur ſurface inférieure eſt hériſſée. On n'en connoît que deux eſpèces, ou plutôt une ſeule, ſujette à varier beaucoup pour la couleur, & qui eſt tantôt d'un blanc de lait, & tantôt rouſſe & griſe, qui eſt le *Gélatineux papillé.*

Le gélatineux papillé (pl. XI, fig. 2 & 3; & Syn. des eſpèces; n.° 81). Cette eſpèce, que Maurice Hoffmann, Loëſel, Haller ont indiquée & dont Schaeffer & Jacquin ont donné des figures, ſe trouve ſur différens arbres; elle eſt tantôt de couleur de criſtal ou blanche, & tantôt elle prend une teinte rouſſe avec des papilles vert-d'eau ou gris-de-cendre humide. Elle varie beaucoup pour la forme, ayant tantôt celle d'un fouet ou d'un éventail, tantôt celle d'une langue ou d'une ſpatule. Quoique Loëſel la donne pour ſuſpecte, elle ne paroît contenir aucun principe dangereux.

GENRE V.

Agaric-chair.

L'AGARIC-CHAIR eſt un genre de plante fongueuſe, paraſite, dont la ſubſtance reſſemble à une chair muſculeuſe.

Les plantes de ce genre ſe font remarquer par leurs couleurs éclatantes, par leur conſiſtance un peu molle, & par une chair rougeâtre ou jaunâtre, juteuſe, & marquée par des fibres pinnées, ſemblables à celles de certains muſcles. Elles ont encore la qualité d'être bonnes à manger & de ne point incommoder. A raiſon de leur forme & de leur manière d'être particulière, elles ſont ſuſceptibles de former trois familles, qui ſont les *Agarics-langue* ou *foie de bœuf*, les *Agarics-pomme*, & les *Agarics-flamme.*

FAMILLE 13.

Agarics - langue ou *foie de bœuf.*

LES plantes de cette famille ſont peu nombreuſes; on n'en connoît en général que de deux ſortes; l'une, qui croît au pied des châtaigners, & l'autre au pied des chênes, mais qui à la rigueur ne forment qu'une même eſpèce.

I. *Langue* ou *foie de bœuf (pl. XII, fig. 1, 2, 3, 4, 5; & Synon. des eſpèces, n.° 2).* Cette eſpèce, qu'on connoît encore dans les campagnes ſous le nom de *glue des chênes*, prend exactement, lorſqu'elle eſt naiſſante, la forme & la couleur d'une langue poſée horizontalement, comme on le voit ici, *fig. 4*; mais à meſure qu'elle groſſit, elle s'étend pour prendre celles d'un foie de bœuf, quelquefois avec des prolongemens ſemblables aux lobes de cet organe. Sa chair eſt rougeâtre, fibreuſe, avec des fibres diſpoſées dans le ſens qu'on le voit ici, *fig. 5*. Sa ſurface eſt quelquefois un peu viſqueuſe, ſa ſubſtance juteuſe, lourde, & ſa conſiſtance eſt à peu-près celle d'une chair d'animal fraîche. Toute la plante a une ſaveur légère de truffe, ſur-tout lorſqu'elle eſt cuite, & une odeur à peu-près de champignon ordinaire. La partie inférieure de ce corps poſé horizontalement, eſt un peu plus blanche que le deſſus, & légèrement tubuleuſe; mais lorſqu'on le coupe, on n'aperçoit qu'une chair homogène. Il y en a qui ont juſqu'à vingt pouces de circonférence, & qui pèſent deux à trois livres. Cette eſpèce n'eſt point rare; elle croît ſur-tout au bois de Boulogne, au pied des chênes, d'où on la voit ſortir ſous forme de langue, dont la couleur frappe la vue, & la chair invite à la manger. Elle eſt ſouvent mordue par les bêtes fauves.

On a pu voir dans le premier volume l'uſage que Solenander, qui la donne ſous le nom d'*hypodris*, comme pour dire *ſur le chêne*, conſeille d'en faire dans les douleurs de goutte, pour leſquelles il la recommande comme un excellent topique. En effet, elle eſt un peu mucilagineuſe, & je crois qu'on en pourroit tirer quelque avantage dans ce cas.

Cette plante offre un aliment agréable & une reſſource au beſoin ; un ſeul de ces agarics pouvant fournir amplement de quoi faire un bon repas. On recherche pour l'uſage ceux qui ne ſont pas trop avancés, ou qui ſont encore en forme de langue ou de petits lobes. Lorſqu'ils ſont trop avancés, ils ont leur ſurface trop viſqueuſe, & leur chair ferme tend à l'état ligneux ; ils le deviennent même entièrement par vétuſté. Il y a deux principales manières de le manger, ou cuit ſous la cendre & coupé enſuite par tranches avec une liaiſon, ou bien apprêté en fricaſſée de poulet, c'eſt-à-dire, qu'après l'avoir lavé, épluché & bien eſſuyé, on le fait revenir à l'eau bouillante, & on le fait cuire dans le beurre avec un peu de perſil, de ciboule, poivre, ſel, &c. & on fait une liaiſon avec les jaunes d'œufs. L'aſſaiſonnement un peu piquant eſt toujours néceſſaire, à cauſe de ſa viſcoſité, lorſqu'il eſt un peu avancé. On a éprouvé que le vinaigre ſe marie mal avec cette eſpèce, & gâte la ſauce. Cet agaric, qui a une légère ſaveur de truffe, altère, échauffe même un peu, lorſqu'on en mange trop, mais ne nuit jamais. Lorſqu'il n'eſt que naiſſant, il ne produit pas cet effet.

FAMILLE 14.

Agarics-pomme.

LES agarics de cette famille ſe font remarquer par une belle couleur aurore, & par leur forme groupée & arrondie ; leur ſubſtance a à peu-près la conſiſtance d'une chair ferme, & la même diſpoſition de fibres que celle de l'eſpèce précédente. Je n'en connois qu'une eſpèce.

Agaric-pomme (pl. XIII). Cette eſpèce, que je ne vois décrite nulle part, croît ſur les branches du pommier. Sa ſubſtance eſt ferme ſans être dure, ſa couleur aurore, & ſa chair fraîche & juteuſe. La partie tubuleuſe qui eſt peu ſenſible, eſt d'un ton de couleur différent de celui de la partie charnue ; mais lorſqu'on le coupe, il paroît d'une ſeule ſubſtance, homogène

& qui ne ſe ſépare pas en deux. D'ailleurs, il ſe comporte comme le précédent & a à peu-près les mêmes qualités : par vétuſté il devient ligneux. Celui-ci eſt beaucoup plus rare.

FAMILLE 15.

Agarics - flamme.

CES agarics ſont remarquables par leur couleur de feu ou aurore, comme l'eſpèce qui précéde, mais ils ſont plus ſujets à ſe ramifier, & ont la chair moins juteuſe que ceux de la 14.e famille. D'ailleurs, la conſiſtance & la diſpoſition des fibres de leur chair ſont à peu-près les mêmes. Je n'en connois qu'une eſpèce.

Agaric-flamme (pl. XIV; & Syn. des eſpèces, n.° 16). Cette eſpèce, qui eſt celle vraiſemblablement qui croît ſur le mélèze & ſur d'autres arbres, & dont Mathiole, Gaſpard Bauhin & Ray ont fait mention, a été trouvée dans un vieux tronc de chêne, au bois de Boulogne : il reſſembloit à des flammes de feu dans l'obſcurité. Il y en avoit de quoi remplir une hotte ordinaire. Sa chair n'eſt pas d'un beau blanc ; elle prend une teinte jaune, & ſes fibres ſont diſpoſées à peu-près comme celle des eſpèces précédentes, c'eſt-à-dire, pinnées, ou en forme de barbes de plume. Sa chair n'eſt pas auſſi juteuſe que celle de la *langue de bœuf*, & ſa partie tubuleuſe ou plutôt porcuſe, n'eſt preſque pas ſenſible ; de manière que ſa ſubſtance paroît entièrement homogène. Sa ſaveur, qui eſt à peu-près celle du champignon ordinaire, n'eſt pas des plus agréables, ſans avoir rien de rebutant. Sa couleur jaune n'eſt ſoluble ni dans l'eau, ni dans l'eſprit de-vin, ni dans l'huile. Ce champignon ne ſe ramollit pas par la cuiſſon. A raiſon de cette circonſtance & de la teinte jaune de ſa ſubſtance, ainſi que de ſa ſaveur, je doutois de ſes effets ; mais l'ayant eſſayé ſur des chiens auxquels il fut donné en grande quantité, en pâtée avec de la viande, & l'effet en ayant été nul, je me haſardai à le manger en fricaſſée de poulet, & je le trouvai bon, ſans en être incommodé. Cette eſpèce

peut encore offrir une reſſource au beſoin pour l'uſage. Sa chair finit par blanchir en ſéchant, mais ſans devenir ligneuſe; ce qui le rapproche beaucoup de la nature des eſpèces du genre ſuivant.

GENRE VI.

Agaric-pulpe.

L'AGARIC-PULPE eſt un genre de plante fongueuſe, paraſite, d'une chair égale, lourde, d'une odeur forte, laquelle en ſéchant devient légère, blanche & friable.

Ces agarics, en général d'un uſage ſuſpect & malfaiſant, ſont viſiblement de deux ſortes; les uns n'étant compoſés que d'une ſubſtance, & poreux; & les autres recouverts d'une croûte ou enveloppe, avec une ſubſtance tubuleuſe, outre la pulpeuſe. Parmi les premiers, les uns ſont en feuillage, d'autres en forme de coquille; d'où réſultent pluſieurs familles diſtinctes, qui, à raiſon de leurs qualités ou de leurs formes, ſont miſes ici ſous les noms d'*Agarics ſtyptiques*, de *Coquilles tigrées*, & d'*Agarics blancs* ou *purgatifs*.

FAMILLE 16.

Agarics ſtyptiques.

CES agarics ſont remarquables par leur forme de feuillage, par leur ſaveur ſtyptique, & par leur couleur d'or répandue par-tout. Nous n'en connoiſſons qu'une eſpèce, qui eſt la ſuivante.

Agaric ſtyptique (pl. XV; & Synonimie des eſpèces, n.° 16, 2). Cette eſpèce que Ray ſur-tout paroît avoir indiquée un peu clairement le premier, croît ſur les troncs des chênes, quelquefois très-haut, en forme de feuillage; elle a environ demi-pouce d'épaiſſeur, eſt d'une ſeule ſubſtance, & n'eſt que poreuſe. Lorſqu'on le goûte, cet agaric imprime à la langue une ſaveur acide-ſtyptique, à peu-près ſemblable à celle de l'eſprit de vitriol; ſon odeur n'eſt point agréable. Cet agaric eſt lourd lorſqu'il eſt frais & ſur l'arbre; ſa couleur jaune eſt de nature

réſineuſe, & l'eſprit-de-vin la lui enlève entièrement, ainſi que ſon principe odorant. Cet agaric donné aux animaux les incommode beaucoup & les purge, mais ſans les mettre à mort. Sa ſubſtance, lorſqu'elle eſt sèche, devient légère, friable, & même phoſphorique; ce qui ſert à expliquer le paſſage de Pline, qui dit que l'agaric (purgatif ou médicinal) ſe trouve dans les forêts des Gaules, au haut des chênes, & que la lumière qu'il répand, ſert à le faire découvrir dans la nuit. *(Voyez tome I, pages 16 & 17.)*

FAMILLE 17.

Agarics - coquille tigrés.

LES agarics de cette famille ſont remarquables par leur forme régulière de coquille, & par les élevures de leur peau en forme de petites écailles, de couleur rouſſe ou ſafran, qui les rendent comme tigrées, & par leur odeur, qui eſt celle de farine frais moulue. Nous n'en connoiſſons que deux eſpèces qui paroiſſent même n'en faire qu'une, ne diffèrant que par le ton de couleur, la conſiſtance, & l'arbre qui les produit; l'une eſt la *Coquille tigrée de l'orme*, l'autre celle *du noyer*.

Coquille tigrée de l'orme (pl. XVI, fig 1, 2; & Synonimie des eſpèces, n.° 35). Cette eſpèce que Sterbeeck ſur-tout a fait connoître ſous le nom d'*oreille de Malchas*, croît ſur les troncs des ormes, de la manière qu'on le voit ici, *fig. 1*. Le fond en eſt d'un blanc rouſſelet, mais les élevures de peau ſont d'une couleur de feu ou de ſafran qui tranche ſur l'autre, & lui donne le coup-d'œil d'une ſurface tigrée. La pulpe en eſt blanche, un peu coriace, & toute la plante a une odeur de farine fraîche. La partie inférieure du chapiteau eſt toute criblée de pores un peu grands, & ſa ſurface finit par ſe gercer par la deſſiccation, comme on le voit *fig. 2*. Cet agaric donné cru aux animaux, mêlé avec de la viande, les incommode un peu, paroît même leur donner le dévoiement, mais ſans leur nuire d'ailleurs. On ne connoît point d'uſage à cette plante.

Coquille tigrée du noyer (pl. XVI, fig. 3. Synon. des eſpèces, n.° 35). Cette eſpèce ne diffère de celle de l'orme, qu'en ce que ſa ſubſtance n'eſt pas auſſi coriace, ni auſſi indigeſte pour les animaux, que l'autre : elle eſt d'ailleurs tigrée, languettée aux bords, & ſa chair eſt d'un beau blanc. Les gens de la campagne m'ont aſſuré qu'ils en faiſoient uſage, ſans en être incommodés. Je ne la crois pas mal-faiſante; mais elle n'eſt ni agréable, ni d'une chair aſſez tendre pour inviter à la manger.

FAMILLE 18.

Agarics blancs ou *purgatifs.*

CES agarics ſont remarquables par leur couleur blanche, par leur ſubſtance, d'un poids conſidérable dans leur fraîcheur, & ſur-tout par leur odeur en général très-forte. Ils diffèrent de ceux de la 17.e famille, par la diſpoſition de leur corps, compoſé de deux ou trois ſubſtances diſtinctes, dont l'une eſt pulpeuſe, l'autre tubuleuſe & poreuſe, & l'autre écailleuſe ou calleuſe, dans la plupart. On en connoît trois eſpèces principales, qui ſont l'*Agaric du mélèze, purgatif* ou *médicinal;* le *faux Agaric blanc*, & l'*Agaric à odeur d'iris de Florence.*

I. *Agaric du mélèze, purgatif* ou *médicinal, (pl. XVII, fig. 1, 2, 3, 4; & Synonimie des eſpèces, n.° 1).* Cet agaric, que Dioſcoride & l'uſage qu'on en fait en médecine, ont rendu célèbre, n'a été parfaitement connu en botanique que de nos jours, & même fort tard, puiſqu'il ne l'eſt pas encore généralement. Micheli même & Haller, auteurs d'ailleurs ſi recommandables & ſi exacts, & qui étoient à portée de le voir, n'en ont donné qu'une fauſſe idée; l'un, Micheli, en donnant ſans deſcription une figure qui n'eſt point exacte, c'eſt-à-dire, qui n'eſt pas puiſée dans la nature; & l'autre, en décrivant, à ce qu'il paroît, une autre eſpèce d'agaric. Ce n'eſt qu'à MM. Jacquin & Rubel, *(Voyez tome I, page 448)* qu'on doit les premières notions exactes ſur cette plante, ainſi que de bonnes figures.

Cet agaric qu'on ne trouve, à ce qu'il paroît, que ſur le mélèze, n'a pas toujours la même forme, comme Belon l'avoit déjà fait remarquer; mais la figure ovoïde ou l'alongée, eſt celle qu'il affecte le plus ordinairement, au point de repréſenter tantôt un ovale ou un œuf dont la partie la plus aiguë eſt toujours la plus haute, *(Voyez fig. 1 & 4)* & tantôt comme un boyau placé perpendiculairement. Cependant il prend quelquefois la forme d'un ſabot ou pied de cheval, comme on le voit *fig. 2 & 3*, mais toujours avec un cou plus ou moins étroit. Ce qui en rend la connoiſſance exacte ſi difficile & ſi rare, c'eſt que jamais on ne le trouve entier dans le commerce, mais toujours dépouillé de ſon écorce & de ſa partie tubuleuſe, & tel qu'on le voit aux *fig. 3 & 4*, ce qui le rend méconnoiſſable. Cette écorce, qui eſt lavée en naiſſant, d'une couleur ſafran-clair ou de grenade, comme dans la *figure 1*, d'abord fine & unie, s'épaiſſit enſuite en perdant cette couleur jaune, & devient dure, écailleuſe, ſe gerce, ſe découpe en pluſieurs morceaux ou écailles dures, & acquiert la couleur gris-blanc *(Voyez fig. 2)*, mais dans laquelle le blanc domine, tandis que la partie tubuleuſe reſte toujours couleur de ſafran, ou jaune plus ou moins vif. Sa chair eſt d'un blanc jauni par la couleur primitive de la plante; mais elle la perd bientôt en ſéchant, & devient parfaitement blanche. Il paroît que cette couleur lui eſt communiquée par l'écorce du mélèze, qui eſt rougeatre naturellement. Cet agaric, lorſqu'il eſt frais, a une odeur forte de farine de froment frais moulue. Cette odeur ſe perd preſque entièrement par la deſſiccation. Les tubes en ſont très-fins & très-ſerrés, mais courts & peu conſidérables, relativement au volume de la plante, qui ayant, par exemple, quatre pouces de hauteur, telle que celle qui eſt repréſentée, *fig. 3 & 4*, contient trois pouces & demi de pulpe, ſur environ deux pouces d'épaiſſeur ou de ſaillie. Cette ſubſtance pulpeuſe eſt un peu âcre lorſqu'elle eſt fraîche; mais lorſqu'elle eſt sèche, elle eſt d'une ſaveur douce, enſuite amère.

Cette plante, offre par l'analyſe chymique, une partie réſineuſe

réſineuſe très-abondante, (6 gros ſur 2 onces) & une partie muqueuſe, que les vers attaquent; ſon écorce donne un principe de la nature de la colophane (*Voyez tome I, page 448*, & ſon analyſe par Boulduc, *Mém. de l'Académie des Sciences, année 1714*).

L'uſage de cet agaric eſt fort ancien en médecine. C'eſt un purgatif doux, à la doſe de deux gros de la pulpe sèche infuſée. Pour qu'elle ſoit de bonne qualité, il faut qu'elle ſoit blanche, légère, friable, de ſaveur d'abord douce, enſuite amère, comme Galien l'avoit fait remarquer; ſa vertu purgative quoique dans la partie extractive, réſide éminemment dans la partie réſineuſe. On ne l'emploie en général aujourd'hui, qu'aſſocié aux autres ingrédiens dont on compoſe les médecines ordinaires, ſur-tout lorſqu'il s'agit de débarraſſer la tête. Tout autre uſage de cet agaric, ſoit comme aliment, ſoit comme aſſaiſonnement, ne ſeroit pas ſûr. Lorſqu'il eſt frais, ſa vapeur ſeule eſt dangereuſe, & lorſqu'il eſt ſec & qu'on le broye, il fait touſſer.

II. *Faux agaric blanc (pl. XVIII, fig. 1, 2, 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 68, 1).* Cette eſpèce que Gaſpard Bauhin & Ray ont fait connoître vaguement, eſt un agaric qui croît principalement ſur les chênes; il eſt blanc dehors & dedans; mais ſa ſurface finit par prendre une teinte gris-de-lin. Il eſt d'une conſiſtance ferme, ſans être dur. La partie pulpeuſe eſt d'un blanc de lait, très-humide, & porte environ trois pouces dans le ſort de ſon épaiſſeur. Celui qu'on voit ici, *fig. 2*, a quatre ou cinq lignes ſur les bords. La partie tubuleuſe eſt très-fine & peu épaiſſe, comme on le voit *fig. 3, 4*. La ſurface ſupérieure eſt couverte d'une peau douce au toucher, mais qui ſe gerce un peu par la deſſication, comme on le voit *fig. 2*, & preſque de la même manière que l'agaric du mélèze. Lorſque cet agaric eſt frais, il a une odeur forte, déſagréable & comme virulente. Dans cet état, il eſt très-lourd, à raiſon de la grande quantité d'eau qu'il contient. Lorſqu'il eſt ſec, il eſt d'abord inſipide, mais enſuite il laiſſe à la langue une impreſſion d'amertume. Cependant, à en juger par les ravages qu'y font les vers, qui en dévorent preſque toute la ſubſtance

pulpeuſe, ſans entamer l'écorce, on peut juger que cette plante eſt peu réſineuſe, & qu'elle rempliroit mal le but qu'on ſe propoſeroit, en la ſubſtituant à l'agaric du mélèze pour l'effet purgatif, à moins que ce ne fût l'écorce, mais dont l'uſage ſeroit à redouter.

III. *Agaric blanc à odeur d'iris (pl. XIX, & Synon. des eſpèces, n.° 68).* Cet agaric, que Sterbeeck a fait connoître le premier, & ſur lequel il exiſte une excellente diſſertation de M. Enſlin *(Voyez tome I, page 473)*, eſt blanc; il croît pour l'ordinaire au nombre de trois diſpoſés par étages, comme on le voit ici, ſur le tronc des vieux ſaules. Sa ſurface ſupérieure eſt un peu rude au toucher, ainſi que celle de la partie tubuleuſe, & cette partie prend avec le temps une teinte rouſſe, mais la pulpe reſte blanche. Cet agaric a une douceur mêlée d'amertume & d'un peu d'acidité, & une odeur d'iris de Florence très-décidée, mais qui finit par ſe diſſiper.

Linné reproche aux peuples du Nord, une ſorte de luxe qu'on peut bien pardonner à de pauvres Samoïèdes, auxquels tout autre eſt interdit, c'eſt de porter ſur eux cette plante, pour ſe rendre plus agréables à leurs maîtreſſes. M. Enſlin prône beaucoup l'uſage de cette plante, ſur-tout contre la phthiſie pulmonaire & l'aſthme, à la doſe d'un ſcrupule (24 grains) à un gros, réduite en poudre, ou en électuaire avec du miel. On l'a même eſſayée dans les maladies des beſtiaux; mais je doute beaucoup de ſes effets avantageux, ſoit ſur l'homme, ſoit ſur les animaux, ſur-tout d'après l'obſervation rapportée, *tome I, page 113*, & d'après l'expérience que j'en ai, qu'à la doſe d'une demi-once fraîche, elle tourmente beaucoup les animaux.

Il y a une quatrième eſpèce d'agaric odorant, qui croît ſur les pins, & qui a une odeur de gérofle, que nous n'avons pas été à portée de voir. Celle-ci eſt de couleur d'orange deſſus, lavée de jaune deſſous, avec des pores anguleux. *(Synonimie des eſpèces, n.° 1, a).* On croit que c'eſt celle qu'on met quelquefois dans le commerce, ſous le nom ancien d'*agaric mâle*.

GENRE VII.

Agaric-Champignon.

L'AGARIC-CHAMPIGNON eſt un genre de plante fongueuſe, incomplette, paraſite, d'une ſubſtance blanche, charnue, ferme, de ſaveur & de conſiſtance à peu-près de champignon ordinaire, & croiſſant ſur les arbres en forme de coquille.

Les plantes de ce genre diffèrent des précédentes, ſur tout de l'agaric-nerf avec lequel elles ont le plus de rapport, principalement par leur chair ou ſubſtance qui n'eſt pas la même, n'ayant ni l'état ſubéreux ou de liége des uns, ni le cotonneux de certains, ni la pulpe fibreuſe, pulpeuſe & friable, ou gélatineuſe des autres. Elles tiennent le milieu entre les agarics & les champignons. On les nomme vulgairement *Langues*, ou *Oreilles*, à cauſe de leur forme; elles donnent lieu à une famille.

FAMILLE 19.

Demi-champignons feuilletés ou *oreilles des arbres.*

Les plantes de cette famille ont cela de propre, de ne former que la moitié d'un champignon, & d'avoir la partie inférieure de leur chapiteau feuilletée. A raiſon de la diſpoſition de leur corps, ou de leur forme extérieure, elles ſont de deux ſortes principales; les unes, de forme régulière; les autres, irrégulières, difformes & comme anguleuſes. Parmi celles qui ſont de forme régulière, les unes ont celle d'une coquille, d'une cuiller; les autres, celle à peu-près d'une langue ou d'un corps alongé. Les irrégulières ſont en forme de fouet ou d'éventail. Les premiers ſont en général de bonne qualité, le autres de qualité ſuſpecte. A raiſon de leurs formes, elles ſont ſuſceptibles de quatre ſections, en *coquille* ou *en oreilles*, *en cueiller*, *en langue*, & *en éventail* ou *en fouet.*

1.° *En forme de coquille.*

LES plantes de cette diviſion, ſe ſont principalement

remarquer par leur forme régulière de coquille pétoncle, poſée de manière que la partie ſupérieure eſt convexe, & l'inférieure concave, & par leur chair blanche, ferme & de bonne qualité. On en diſtingue pluſieurs eſpèces, principalement à raiſon de l'arbre ſur lequel elles croiſſent, comme ſur l'aulne, le chêne, le noyer, &c. & qu'on trouve ici ſous les noms d'*Oreille du noyer*, de *Coquille de l'aulne*, de *Coquille du chêne*.

I. *Oreille du noyer (pl. XV & XVI, fig. 1; & Synonimie des eſpèces, n.° 65, a)*. Cette eſpèce, que Ferrante Imperato & Maurice Hoffmann paroiſſent avoir indiqué les premiers, eſt remarquable par ſa belle couleur de noiſette ou de café au lait, par ſa forme de coquille & par ſa ſubſtance blanche, ferme & sèche. Cet agaric croît principalement ſur les troncs du noyer, & quelquefois aux plus hautes branches de cet arbre, tantôt ſeul, & tantôt en groupe de pluſieurs. Sa ſurface ſupérieure eſt unie, & quelquefois finement gercée. Il tient fortement à l'arbre par un prolongement de ſubſtance qui lui ſert de tige, & de centre commun aux feuillets. Ces feuillets, qui ſont blancs, ſont de longueur inégale, les uns parcourant toute la longueur de la coquille, les autres ne faiſant que la moitié, le quart du chemin; les plus longs ſe terminent comme par des nervures ſur la tige. Lorſqu'il vieillit, il devient un peu coriace, & lorſqu'il eſt mort, il eſt noir & ligneux. Il ſe conſerve long-temps ſans s'altérer, mais il finit par être dévoré entièrement par les vers; lorſqu'il eſt frais il eſt très-bon à manger; il eſt d'une chair fine & délicate, & très-recherché des amateurs de champignons. On le prépare, comme le champignon ordinaire, en fricaſſée de poulet; mais il eſt plus délicat que celui-ci & plus fin. Je trouve que les Chinois en font beaucoup de cas. Il eſt d'uſage partout.

II. *Coquille de l'aulne (pl. XVI, fig. 2; & Synonimie des eſpèces, n.° 126, c)*. Cette eſpèce, que Dillen a fait principalement connoître, & dont Schaeffer & Jacquin ont donné de bonnes figures, eſt remarquable par ſa forme

agréable & régulière. Elle n'a pas plus de deux pouces d'étendue. Sa chair eſt blanche, sèche, ferme; & lorſqu'elle reſte quelque temps ſur l'arbre, elle finit par ſe durcir. Les feuillets ſont un peu écartés les uns des autres, & entremêlés de petites portions de feuillets placées du côté des bords. Ceux qui ſont entiers s'implantent ſur un prolongement de ſubſtance en forme de bouton, qui leur ſert de centre commun. Cette plante eſt d'abord blanche, elle rouſſit enſuite un peu, ou plutôt prend une couleur de noiſette. Donnée en quantité & crue aux animaux, elle ne les incommode en aucune manière, & je la crois de très-bonne qualité.

III. *Coquille du chêne (pl. XXI, fig. 3, 4; & Synonimie des eſpèces, n.° 122, a)*. Cette eſpèce, qui paroît être celle que Ray a fait connoître, ſort, en naiſſant, du tronc des chênes, de la manière qu'on le voit ici, avec une petite tige latérale; cet agaric eſt tout blanc, mais légèrement lavé de roux; ſa partie convexe eſt revêtue d'une ſur-peau qui s'enlève facilement. La partie concave ou inférieure, *fig. 4*, préſente des feuillets inégaux en longueur, un peu écartés les uns des autres, hauts d'environ deux lignes, & dont les plus longs viennent ſe terminer en nervures fines ſur le prolongement de ſubſtance qui lui ſert de ſoutien ou de tige latérale. Sa ſubſtance eſt blanche, sèche, ferme, d'environ un pouce d'épaiſſeur; il a l'odeur du champignon ordinaire, & une ſaveur qui n'eſt point déſagréable. Donné cru aux animaux en quantité, il ne les incommode point, & rien d'ailleurs n'annonce des qualités ſuſpectes. Je l'ai trouvé en automne ſur des troncs coupés de chêne. Je crois qu'on en peut faire uſage ſans aucun inconvénient.

2.° *En forme de cuiller.*

Les plantes de cette diviſion diffèrent de celles de la précédente, en ce que la partie ſupérieure du chapiteau ou de la coquille, au lieu d'être convexe, eſt creuſe; & la partie inférieure, au lieu d'être concave, eſt convexe. D'ailleurs,

elles ne ſont pas en général ni ſi fortes en chair, ni ſi délicates pour l'uſage. On en diſtingue deux principales eſpèces, qu'on trouve ſur le chêne & le maronnier-d'inde, miſes ici ſous les noms de *Cuiller des arbres*, & de *Jonquille du chêne.*

I. *La cuiller des arbres (pl. XXII, fig. 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 122, a).* Cette eſpèce ne diffère de celle que nous avons nommée *Coquille du chêne*, de la diviſion précédente, que par la diſpoſition de ſon chapiteau en forme de cuiller; mais celle-ci eſt beaucoup plus ſujette à varier pour la forme; & il paroît que c'eſt celle ſpécialement que Ray a indiquée. Cette plante a la ſurface douce au toucher, la chair blanche, sèche & caſſante, & l'odeur ainſi que la ſaveur du champignon ordinaire, mais dans un degré inférieur. Sa couleur de noiſette eſt un peu plus foncée que celle des eſpèces précédentes, & tire un peu plus ſur le brun, ſoit dans celle qui ſort du tronc des chênes, *fig. 1*, ſoit dans celle qui naît du tronc du maronnier-d'inde, *fig. 2, 3*. L'une & l'autre ont leurs feuillets blancs, ainſi que leur chair; & ces feuillets ſont entremêlés de moitiés, de quarts de feuillets, comme on le voit, *fig. 3*. Ces agarics donnés, même en grande quantité, crus & mêlés avec de la viande, aux animaux, ne les incommodent point; ils ont d'ailleurs tous les caractères qui annoncent des eſpèces de bonne qualité.

II. *La Jonquille du chêne (pl. XXII, fig. 4).* Cette eſpèce, dont je ne trouve aucune trace chez les botaniſtes, ſe trouve à Fontainebleau ſur les vieux troncs de chêne qui ſe gâtent. Sa ſurface eſt finement peluchée & comme ſoyeuſe. Sa couleur jonquille ou de capucine, qui tranche ſur celle du bois & fait un bel effet, eſt généralement répandue ſur toute la plante, qui eſt d'une chair tendre, aqueuſe, mince & comme tranſparente. Cette eſpèce a bien à peu-près la ſaveur du champignon ordinaire; mais cette ſaveur eſt un peu acerbe. Ses feuillets ſont entremêlés de demi & de quarts de feuillets. Eſſayée ſur les animaux, cette plante n'a produit aucun effet ſur eux. Elle n'eſt du reſte ni aſſez commune ni aſſez en chair, pour inviter à en faire uſage.

3.e *En forme de Langue.*

Les plantes de cette diviſion ſe font remarquer par leur couleur blanche ou leur teinte légère de roux, par leur ſubſtance charnue, ferme, épaiſſe, d'un beau blanc, par leur forme alongée, par leur diſpoſition à naître pluſieurs enſemble ſur le même pied, & par leurs bonnes qualités. On en diſtingue deux eſpèces principales, qui ſont la *Langue du pommier*, & *la Langue du noyer*.

I. *Langue du pommier (pl. XXIII, fig. 1).* Cette eſpèce que je ne trouve décrite nulle part, ſort des troncs vermoulus du pommier; elle eſt d'un beau blanc de lait par-tout, & prend différentes formes, à raiſon des obſtacles qu'elle rencontre dans ſon développement. Ses feuillets ſont hauts de quatre ou cinq lignes, un peu écartés les uns des autres, entremêlés de petites portions de feuillets, & ſe terminant par des nervures le long de la tige qui eſt pleine, ferme & formée de fibres longitudinales. Cette plante n'a point d'odeur. Sa ſaveur eſt celle des champignons ordinaires. Eſſayée ſur les animaux, elle ne les incommode point. Rien n'annonce d'ailleurs des qualités ſuſpectes, & je crois qu'on en peut faire uſage ſans riſque.

II. *Langue du noyer (planche XXIII, fig. 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 65, a).* Cette eſpèce, que Maurice Hoffmann paroît avoir plus particulièrement indiquée, ſort du tronc des noyers en manière de langue, dont le bout eſt en boutons couleur de noiſette, qui en ſont les têtes ou chapiteaux, leſquels ſe développent enſuite, comme on le voit *fig. 3*. Elle eſt d'une chair blanche, épaiſſe, conſiſtante; les feuillets, de la même couleur, ſont fins, peu ſaillans, très-ſerrés, & ſe terminent par des nervures inſenſibles ſur le corps blanc qui lui ſert de tige. Toute la plante a une ſaveur agréable, la chair ferme, & invite à en faire uſage. J'en ai mangé pluſieurs fois de cette eſpèce en fricaſſée de poulet, qui étoient de très-bon goût, & qui ne m'ont point incommodé.

4.° *En forme d'Éventails* ou *de fouet.*

Les plantes de cette diviſion ſont remarquables par leur couleur jaunâtre, par leur difformité ou irrégularité marquée, & en général par leurs qualités ſuſpectes. Je n'en connois que trois eſpèces, qui ſont l'*Oreille de l'olivier*, l'*Oreille de chêne vert*, & l'*Oreille du charme*.

I. *Oreille de l'olivier (pl. XXIV, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 254).* Cette eſpèce, que Micheli a fait connoître, mais ſans figure, croît ordinairement en touffe, au pied de l'olivier, en Provence, en Languedoc & ailleurs. Elle ſe fait remarquer par la couleur du deſſus de ſon chapiteau, d'un jaune foncé, qui devient olivâtre, *fig. 2*, & par celle de ſes feuillets, *fig. 1*, qui eſt d'un jaune ſale ou foncé. Toute la plante prend à peu-près la forme d'un fouet, & a comme des lobes en forme d'oreille. La couleur de ſa ſubſtance participe de la couleur jaune qui domine : ſa chair n'eſt pas ferme & caſſante, mais un peu molle. Sa ſurface eſt sèche, douce au toucher, & comme veloutée; ſes feuillets ſont hauts, un peu écartés les uns des autres & de longueur inégale. Cette plante n'eſt pas d'ailleurs d'une odeur ni d'une ſaveur déſagréable; mais l'expérience a prouvé qu'elle étoit d'un uſage pernicieux. Indépendamment de ce qu'avoient obſervé les anciens ſur ſes effets dangereux, Micheli rapporte un accident particulier arrivé à Florence, ſur ſon deſſinateur & ſa mère, qui en ayant mangé fricaſſés, éprouvèrent deux heures après des coliques d'entrailles & furent très-mal. Il dit que l'un fut ſauvé par l'huile, l'autre par la thériaque. Cet exemple ſuffit pour tenir en garde contre ſon uſage.

II. *Oreille du Chêne vert (pl. XXIV, fig. 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne trouve décrite bien clairement nulle part, & qu'on trouve en Provence, au pied des chênes verds, eſt d'un jaune clair ou griſatre par-tout, excepté à la tige, qui eſt lavée d'une couleur de chair. Elle ſe fait remarquer par l'irrégularité

l'irrégularité, ſoit de ſon chapiteau, ſoit de ſa tige inégalement ſillonnée, non cylindrique & poſée latéralement. Sa ſubſtance eſt coriace, ferme & comme cartilagineuſe. Sa ſaveur eſt acerbe & déſagréable, & la cuiſſon ne la ramollit pas. Ses feuillets ſont inégaux, minces & ſerrés, Cette plante paſſe avec raiſon pour être d'un uſage ſuſpect, & je ne conſeille à perſonne d'en eſſayer.

III. *Oreille du charme (pl. XXIV, fig. 5, 6, 7).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite non plus, croît au pied des charmes, de la manière qu'on le voit ici, avec une tige latérale & amincie du bas. Sa couleur eſt d'un roux-clair, taché dans quelques endroits de jaune; mais ſes feuillets ſont d'un roux beaucoup plus foncé. Le chapiteau eſt anguleux & irrégulier, & ſa tige participe de cette irrégularité; ſa ſurface eſt sèche, gerſée & légèrement écailleuſe. Sa chair n'eſt pas parfaitement blanche, & ſe reſſent de la couleur dominante. Ses feuillets ſont minces & de longueur inégale. Du reſte, cette plante n'a pas de ſaveur déſagréable, & n'annonce pas non plus des qualités ſuſpectes. Donnée aux animaux, elle ne les incommode pas, & je crois qu'elle n'eſt pas d'un uſage mal-faiſant.

GENRE VIII.

Champignon.

Le Champignon proprement dit, eſt un genre de plante fongueuſe & à chapiteau, de conſiſtance de chair plus ou moins ferme, qui s'élève perpendiculairement de terre ou de quelqu'autre corps, & réſultant principalement d'un chapiteau & d'une tige qui repréſentent ou la garde d'une épée, ou un paraſol, ou un entonnoir.

Les plantes de ce genre diffèrent principalement de celles qui les précèdent, en ce qu'elles ne croiſſent pas dans une direction horizontale, ne deviennent point ligneuſes par vétuſté, & ne ſont point en général paraſites ni attachés aux arbres à la manière des agarics.

On peut diſtinguer généralement les champignons en deux ordres principaux ; en incomplets, qui forment le plus petit nombre, & en complets. Les incomplets ſont ceux qui n'ont à peu-près que la moitié d'un chapiteau ; ils donnent lieu à deux familles, qui ſont les *Demi-champignons feuilletés* ou *Oreilles de terre*, & les *Demi-champignons poreux* ou *Coquillers ;* toutes plantes en général de bonne qualité, à l'exception d'une ſeule eſpèce.

Les champignons complets ſont de deux ſortes principales, ou à tige latérale, ou à tige centrale. Ceux à tige latérale, plantes vulgairement connues ſous le nom d'*Eſcudardes* ou d'*Eſcoudardes*, donnent lieu à trois familles, ſous les noms d'*Eſcudardes-ſavatelles* ou *de France*, d'*Eſcudardes-biſtre* ou d'*Allemagne*, & d'*Eſcudardes-couleuvre ;* familles à eſpèces de qualité diverſe.

Les champignons à tige centrale, c'eſt-à-dire, ceux qui portent principalement le nom de *champignons*, & que la nature a ſingulièrement multipliés, ſont de ſix ſortes principales, à raiſon de la ſtructure de la partie inférieure de leur chapiteau, papillée, c'eſt-à-dire, hériſſée de papilles dans les uns, à nervures ramifiées & comme veinées dans d'autres, dentelée dans certains, feuilletée dans le plus grand nombre, poreuſe dans d'autres, & enfin toute unie dans certains. Les papillés n'offrent qu'une famille, compoſée en général de plantes de bonne qualité, miſes ici ſous leur nom vulgaire & connu de *Chevrettes* ou *Chevrotines ;* les veinés ou à nervures en fourniſſent un autre ſous leur nom ordinaire de *Girandets* ou *Girolles*, plantes encore de bonne qualité ; les dentelés un autre ſous le même nom ; plantes également bonnes à manger. Quant aux champignons feuilletés, c'eſt-à-dire, à lames exactement rayonnées autour de la tige, & dont on a déjà vu un aperçu de leurs diviſions, ils donnent lieu à ſoixante familles, dont il y en a cinquante-deux pour les champignons ſimples ou nus, & huit pour ceux qui ſont revêtus de quelque partie acceſſoire ou d'apparat.

Sur les cinquante-deux familles de champignons ſimples

ou nus, il y en a douze pour les champignons de forme abſolument irrégulière, ſix pour ceux dont le chapiteau & la tige ſont peu réguliers, & trente-quatre pour ceux qui ſont de forme exactement régulière, qu'ils ſoient déformés ou non. On trouve les douze premières ſous les noms de *Grandes girolles* ou *d'Oreilles des buiſſons*, de *Jumeaux*, de *Baſſets à crochet*, de *Pigeonniers*, de *Chevilles en clou*, de *Chevilles en coin*, de *Clous de charette* ou de *Gros clous*, de *Pieds-bots*, de *Boſſillons bulbuleux*, de *Sauvages nivelleurs*, de *Retrouſſés* & de *Champignons d'ivoire;* plantes de qualité diverſe, mais en général analogue dans chaque famille; les ſix autres, ſous les noms de *Baſſets creux*, de *Soucoupes peau-douce* ou *de liége*, d'*Entonnoirs mous*, d'*Entonnoirs fermes*, de *Poivrés laiteux*, & de *Poivrés ſecs* ou *ſans lait;* champignons encore de qualité mélangée, mais dont le plus grand nombre eſt de nature indigeſte & d'un uſage peu ſûr en général; & les trente-quatre autres, ſous les noms de *Plateaux queue torſe*, de *Plateaux tige unie*, de *Rougeoles juteuſes*, de *Champignons d'épice*, ou *Monte-au-nez*, de *Soyeux tors*, de *Feuillets faucilleurs*, de *Glaireux*, d'*Oreillers peau douce*, de *Calotins des arbres*, de *Calotins des bois* ou *de terre*, de *Mouſſerons tête ronde*, de *Jambiers*, de *Peauciers-Paraſſols*, de *peauciers-quenouilles*, de *Perchés à pivot* ou *Cotonneux*, de *Mouſſerons d'eau* ou *Petits chapeaux*, de *Mouſſerons godaille des prés*, de *Mouſſerons godaille des bois*, de *Petits clous dorés*, de *Têtes d'épingle*, de *Serpentins ſolitaires*, de *Serpentins en famille*, de *Mammelons plateaux*, de *Mammelonnés blancs*, de *Mammelonnés pâles*, de *Mammelonnés foncés*, de *Mammelonnés gris*, de *Mammelles de chair* ou *Groſſes mammelles*, de *Mammelons carnés de Vaillant*, de *Mammelons* ou *Boutons de couleur*, de *Bonnets perchés* ou *de la Liberté*, d'*Éteignoirs ſecs*, d'*Éteignoirs d'eau* ou *d'Hydrophores*, & d'*Encriers farineux;* plantes de qualité diverſe, mais dont les plus ſuſpectes pour l'uſage, ſont celles en général qui croiſſent en touffe ou en famille.

Sur les huit familles de champignons feuilletés qui reſtent, & complétant le nombre de ſoixante, c'eſt-à-dire, parmi

les champignons garnis, ou avec appareil de parties acceſſoires, il y a ſept familles dont les plantes ſont à ſurface sèche, & en général de bonne qualité, à l'exception de celles qui ſont en touffe; & une dont les plantes ſont à ſurface humide, & à pied bulbeux; plantes dont l'uſage en général eſt le plus à redouter. On trouve les ſept premières ſous les noms d'*Encriers à pleurs* ou de *Bouteilles à l'encre*, d'*Encriers ſecs* ou de *Champignons de couche* ou d'*Envinés*, de *Coulemelles de terre*, de *Coulemelles des arbres*, de *Fuſeaux à collet* ou *à ruban*, de *Petits collets ſolitaires*, de *Petits collets en famille*; & la huitième, ſous le titre de *Bulbeux*, dont il y a ſept diviſions; les *Bulbeux nus*, les *Bulbeux à collet*, les *Bulbeux décoiffés ſans collet & à collet*, les *Bulbeux en coque & ſans collet*, les *Bulbeux en coque & à collet*, & les *Bulbeux mouchetés*.

Quant aux champignons poreux, ordre de plantes un peu moins nombreux que celui qui le précède, ils ſont de deux ſortes principales; ou à une ſeule ſubſtance, ou à deux diſtinctes & facilement ſéparables. Les premiers donnent lieu à une famille, qui eſt celle des *Polypores*, plantes de très-bonne qualité & fort recherchées pour l'uſage. Les autres connus vulgairement & génériquement ſous le nom de *Cèpes* ou *Potirons*, donnent lieu à ſix familles, ſous les noms de *Cèpes francs*, de *Cèpes mouſſeux*, qui ſont de quatre ſortes, les *Mouſſeux fins ou ſatinés*, les *Mouſſeux marbrés*, les *Mouſſeux mouchetés*, & les *Mouſſeux éraillés*; de *Cèpes en toupie* ou *de Potirons*, de *Cèpes à tige en fuſeau* ou *Fonges*, de *Cèpes pinceaux* dits *gâteaux de loup*, & de *Cèpes chevillers* ou *à tige en cheville*; familles de plantes en général d'un uſage ſuſpect, dont la première n'offre que des eſpèces de bonne qualité, ainſi qu'une partie de la deuxième, mais dont les quatre dernières exigent des connoiſſances & beaucoup d'attention pour en faire uſage.

Quant aux champignons à ſurface inférieure unie, claſſe très-peu nombreuſe, ils donnent lieu à une ſeule famille, qui eſt celle des *Champignons ſur champignon*.

FAMILLE 20.

Demi-champignons feuilletés ou *Oreilles de terre.*

LES plantes de cette famille ſe font remarquer par leur chapiteau incomplet en forme d'éventail ou d'un entonnoir qui ſeroit coupé perpendiculairement, par leur diſpoſition à croître en général en touffe & au pied des arbres, & par leurs bonnes qualités, une ſeule eſpèce exceptée. On en diſtingue ſix principales, qui ſont le *Demi-entonnoir*, la *Raquette blanche*, la *Chair de Bavière*, la *Peuplière brune*, la *Pétoncle en famille* & la *Corne d'abondance.*

I. *Le Demi-entonnoir (pl. XXV, fig. 1, 2; & Synonimie des eſpèces, n.° 184).* Cette eſpèce, que Micheli a fait connoître, croît ici dans le parc de Saint-Maur, où on la trouve en automne, après des pluies douces. Elle a de trois à quatre pouces de hauteur ſur autant d'étendue : elle eſt d'un blanc cendré; mais cette couleur lui vient d'une fleur en manière de pouſſière blanchâtre qui le couvre, & qu'on enlève facilement en paſſant le doigt deſſus, & alors ſa couleur eſt paillée ou lavée de chair. Cette plante eſt un peu ferme & sèche; ſa chair qui eſt blanche, n'a du côté des bords, qu'environ une ligne d'épaiſſeur, mais elle eſt plus épaiſſe vers le centre. Ses feuillets ſont fins, très-ſerrés, inégaux en longueur, d'une ſubſtance particulière, & ſe perdent en nervures fines ſur le prolongement de ſubſtance qui lui tient lieu de tige.

Toute la plante a une ſaveur déſagréable & rebutante. Donnée à la doſe d'une ſeule mêlée dans de la pâtée à un chien, l'animal s'eſt plaint, a eu le ventre gonflé, n'a rien voulu prendre de toute la journée, mais il n'en eſt pas mort. Cet eſſai eſt plus que ſuffiſant pour en faire éviter l'uſage.

II. *La Raquette blanche (pl. XXVI, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 37).* Cette eſpèce, que Lécluſe a fait connoître le premier, & dont Sterbeeck, Battara & Micheli ont fait mention, eſt remarquable par ſa forme ovale alongée,

ou de petite tetine blanche, quand elle eſt naiſſante, *fig. 1;* ce qui lui a fait donner en Italie différens noms, tels que ceux de *mammola*, de *ſardinella* & autres, ſuivant les rapports de forme ou de qualité qu'on a cru trouver entre cette plante & la mammelle qui fournit le lait, ou la ſardine dont on ſe régale, &c. mais lorſqu'elle eſt étalée, elle prend la forme à peu-près d'un éventail, comme on le voit, *fig. 2.* Sa ſubſtance eſt blanche, ferme, ſes feuillets entremêlés de quarts & de moitié de feuillets; ſa couleur d'un beau blanc de lait.

Cette plante eſt petite, n'ayant pas plus de trois pouces dans ſon entier développement; mais elle eſt très recherchée pour l'uſage, ſur-tout dans les pays où elle eſt abondante, comme en Hongrie & en Italie.

III. *Chair de Bavière (pl. XXVI, fig. 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 332).* Cette eſpèce, que Schaeffer & Batſch ont fait connoître, & dont on emprunte la figure, eſt par-deſſus d'une belle couleur de chair, avec des feuillets qui en participent, ſans avoir la teinte roſe auſſi forte. La chair en eſt blanche, ferme, caſſante & très-épaiſſe; les feuillets hauts & un peu écartés les uns des autres, viennent mourir en nervures ſur le prolongement de ſubſtance qui lui ſert de tige. Toute la plante eſt très-bonne à manger, & on en fait beaucoup uſage en Allemagne. On la trouve ſur-tout en Bavière.

IV. *Peuplière brune (pl. XXVII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 36).* Cette eſpèce, qui croît au pied des peupliers, des chênes, &c. mais par terre & ſur le tan, prend à peu-près le ton de couleur que lui donnent ces différens arbres ou ſubſtances; celle-ci a été trouvée ſur du tan. Elle eſt d'une ſubſtance sèche, ferme, de couleur griſe mêlée de roux, ou plutôt couleur de noiſette: elle eſt généralement par-tout de ce ton de couleur, mais les feuillets ſont blancs. Cette eſpèce croît encore ſur les débris d'écorce de noyer, & on lui donne alors dans quelques provinces le nom de *chabanes*, comme pour dire ſans doute cornes ou

oreilles de chat; elle s'élève perpendiculairement comme tous les champignons, & s'étale en éventail. La partie feuilletée eſt compoſée de feuillets inégaux en longueur.

La chair de ce champignon eſt blanche & ferme, & ſon uſage n'en eſt point malfaiſant; au contraire, elle eſt très-bonne à manger, comme je m'en ſuis convaincu moi-même. Cette plante varie beaucoup pour le ton de couleur: on en trouve qui ſont toutes blanches, ſur-tout en naiſſant.

V. *Pétoncle en famille (pl. XXVII, fig. 3; & Syn. des eſpèces, n.° 126, e).* Cette eſpèce que Batſch a fait connoître, ou du moins dont celle qu'il déſigne ſous le titre d'*agaricus depluens*, approche le plus, diffère des plantes de la ſixième famille ou petites pétoncles dont on a parlé, par ſon tiſſu charnu, par la diſpoſition de ſes feuillets qui ne ſont pas les mêmes, par celle de toute la plante qui croît en touffe & par terre, & par ſes qualités. Elle eſt blanche, avec des feuillets couleur de chair ou roſe & petite, ſes coquilles n'ayant pas plus d'un demi-pouce d'étendue; ſes feuillets ſont rayonnés, mais un peu veinés ou ramifiés vers les bords du chapiteau.

Cette plante donnée à poignée aux animaux, ne les incommode point, & n'a rien d'ailleurs qui annonce des qualités ſuſpectes, ayant une ſaveur à peu-près de champignon, & étant dévorée promptement par les vers. Sa ſubſtance a environ une ligne & demie d'épaiſſeur.

VI. *Corne d'abondance (pl. XXVIII, fig. 1, 2, 3; & Syn. des eſpèces, n.os 36 & 253).* Cette eſpèce, qu'on ne voit que vaguement indiquée par les auteurs, croît au pied des chênes, au printemps & en automne. D'abord toute blanche, elle prend bientôt une teinte de couleur veau fauve, mais ſes feuillets reſtent blancs. Sa chair eſt blanche, ferme & caſſante. Ses feuillets de longueur inégale, ſe terminent en nervures ſur les prolongemens en forme de tige. On voit un exemple dans cette plante, de la diſpoſitionqu'elle a à affecter la forme d'un entonnoir. Elle a une ſaveur de champignon ordinaire, & ne nuit en aucune manière aux animaux, auxquels on en a donné par poignées, mêlée avec de la viande.

On la trouve dans les bois des environs de Paris, ſur-tout dans la forêt de Senard.

C'eſt à cette famille qu'on doit rapporter celle qu'a indiquée Micheli, & qu'on trouve au pied du ſureau, qui eſt blanche & délicieuſe, de l'aveu de tous les amateurs de champignons, & qui eſt miſe ſous le nom de *ſureautier* dans la Synonimie des eſpèces, n.° 253. On en trouve au pied de preſque tous les arbres, qui leur communiquent la teinte de couleur de leurs racines ou du débris de leurs écorces.

FAMILLE 21.

Demi-champignons poreux ou *Polypores coquillers.*

LES plantes de cette famille ſont très-remarquables par le nombre de leurs chapiteaux, diſpoſés ſur un ſeul pied en manière de coquilles poſées les unes ſur les autres, mais ſans ſe toucher, & ſur-tout par la grandeur & le poids de ces plantes, qui eſt quelquefois au-delà de quarante livres, une ſeule pouvant ſuffire pour le repas de la plus nombreuſe famille. C'eſt vraiſemblablement ſur un champignon de cette ſorte, que fut gravée cette inſcription latine dont parle l'hiſtoire, & qu'un peuple barbare apporta en hommage & en triomphe à Trajan. Je n'en connois que de deux ſortes, qui ne diffèrent même entr'elles que par la diſpoſition différente de leurs coquilles, & par le ton de couleur, & qu'on trouve ici ſous les noms de *Coquiller en bouquet*, & de *Coquiller en plateau.*

I. *Coquiller en bouquet (pl. XXIX, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 12. d).* Cette plante que pluſieurs auteurs ont fait connoître, & dont Barrelier & Schaeffer ont donné de bonnes figures, croît dans la forêt de Fontainebleau, au pied des chênes. Une de celles que nous y avons cueillies, & dont on voit ici la figure, peſoit au moins huit ou dix livres; elle repréſente un petit buiſſon garni de coquilles. Celle-ci avoit environ cinquante coquilles ſur le même pied, & pouvoit avoir un pied d'étendue ou de largeur, ſur un pied de hauteur. La couleur du deſſus eſt d'un gris rouſſelet, tirant

tirant ſur le brun plombé, & le deſſous parfaitement blanc. Toute la plante eſt d'une ſubſtance homogène ; la chair en eſt très-blanche, ferme & caſſante. Le deſſous des coquilles paroît piqué à l'épingle & criblé de petits pores qui ne ſont pas profonds, mais qui ſont très-ſenſibles.

Cette plante a beaucoup de chair, une ſaveur & une odeur agréables de champignon; elle eſt auſſi de très-bonne qualité, & bien loin d'incommoder ou d'être lourde ſur l'eſtomac, elle ſemble rendre plus légers ceux qui s'en régalent.

II. *Coquiller en plateau (pl. XXX, fig. 1, 2, 3, 4; & Syn. des eſpèces, n.° 12. a).* Cette eſpèce que Bock a fait principalement connoître, & qu'il comparoit, au coup-d'œil, aux inteſtins d'un veau, dont elle repréſente à peu-près les circonvolutions, comme on le voit, *fig. 1*, ne diffère de la précédente, qu'en ce que cette première eſt à branches ou ramifiée & haute, & que celle-ci eſt beaucoup plus baſſe, ſans branchages, & compoſée uniquement de coquilles plus ou moins alongées, partant toutes d'un centre commun, *fig. 2*, & couchées comme des tuiles les unes ſur les autres, ſans ſe toucher. En effet, celle-ci, quoique beaucoup plus conſidérable que l'autre, ſoit pour le poids, ſoit pour le nombre de coquilles ou chapeaux, quoique beaucoup plus étendue en largeur, puiſqu'elle en avoit un pied & demi, n'avoit au plus qu'un demi-pied de hauteur. D'ailleurs, la couleur, ſoit du deſſus, ſoit de la partie inférieure des chapiteaux, la chair, la conſiſtance, ſont les mêmes, ainſi que leurs qualités, l'une & l'autre offrant un aliment ſain, abondant & agréable. La figure qu'on voit ici, *fig. 1, 2*, repréſente la plante réduite à peu-près à un cinquieme de ſon volume, puiſqu'elle avoit un pied & demi d'étendue, ſur près de cinq pieds de circonférence; & peſoit de vingt-ſix à vingt-ſept livres. Elle fut trouvée en 1784, en automne, au pied d'un chêne, dans les bois d'Ormeſſon près de Paris. Elle eſt d'auſſi bonne qualité que l'autre, & on la mange en fricaſſée de poulet, c'eſt-à-dire, après l'avoir paſſée à l'eau bouillante, cuite dans le beurre avec l'aſſaiſonnement ordinaire.

FAMILLE 22.

Eſcudardes-ſavatelles ou *de France.*

LES plantes de cette famille ſe font remarquer par leur couleur rembrunie ou noire, & ſemblable à celle de la truffe ordinaire, par leur conſiſtance sèche & ferme, par leur forme très-irrégulière, repréſentant un ovale ſemblable à peu-près à une ſemelle de ſoulier ou ſavatte, d'où vient leur nom de *ſavatelle*, & par leur tige de même irrégularité, attachée latéralement vers le milieu de cet ovale ou écu, qui ſemble pouſſé ou dardé horizontalement, d'où vient celui d'*eſcudarde* qu'on leur donne dans quelques provinces. Elles paroiſſent particulières à la France, où on les trouve principalement dans le bas Languedoc, dans l'Anjou, l'Angoumois, & aux environs d'Orléans. Celles qui portent plus particulièrement le nom de *ſavatelles*, ſont de deux ſortes principales, les unes poreuſes, les autres épineuſes. Celles qui ſont poreuſes ſont encore de deux eſpèces; les unes à ſurface chagrinée & ſemblables à celle de la truffe noire, les autres à ſurface unie & ſemblables à un cuir; d'où réſultent trois eſpèces principales, miſes ici ſous les noms de *ſavatelle-truffe*, de *ſavatelle-cuir* & de *ſavatelle-épine.*

1. *Savatelle-truffe (pl. XXXI, fig. 1, 2, 3).* Cette eſpèce que je ne trouve décrite nulle part, ſe manifeſte ſur-tout par une ſurface chagrinée ou grenue, ſemblable à celle de la truffe noire, dont elle a d'ailleurs la couleur, le goût & le parfum, & par une petite taille, n'ayant guere plus de deux à trois pouces de hauteur ſur autant d'étendue. La partie inférieure du chapiteau eſt poreuſe & blanche, mais elle prend enfin une légère teinte rouſſe par vetuſté. La tige, qui eſt poſée latéralement, & vers le milieu de l'ovale, eſt blanche, pleine, & de même ſubſtance que celle du chapiteau.

Toute la plante eſt d'une ſeule ſubſtance homogène, intérieurement blanche, ferme, caſſante & de bon goût; auſſi eſt-elle fort recherchée pour l'uſage, & n'incommode point. J'en ai mangé en fricaſſée de poulet, & je l'ai trouvée très-bonne.

Elle ſe trouve dans l'Angoumois aux environs d'Angers, ainſi que dans le basLanguedoc.

II. *Savatelle-cuir (pl. XXXI, fig. 4).* Cette eſpèce, dont les auteurs à ma connoiſſance n'ont pas fait mention non plus, diffère de la précédente par ſa taille beaucoup plus forte, portant ordinairement quatre à cinq pouces de hauteur & d'étendue, par ſon tiſſu un peu plus coriace, & par ſa ſurface qui eſt unie; elle eſt encore beaucoup plus difforme que l'autre; d'ailleurs, tout le reſte eſt de même, étant également poreuſe, brune deſſus, blanchâtre deſſous, & ayant une tige dans la même poſition, mais plus irrégulière que l'autre. Elle n'eſt pas auſſi délicate : on la mange apprêtée de la même manière, & à l'huile, avec l'aſſaiſonnement ordinaire; elle n'eſt point malfaiſante.

III. *Savatelle-épine (pl. XXXII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce que je ne trouve point décrite non plus, diffère des précédentes, en ce que la couleur brune ou olivâtre n'eſt point celle de la partie ſupérieure du chapiteau, mais celle de la partie inférieure, tandis que le deſſus eſt d'un roux blanchâtre, ce qui eſt l'oppoſé des autres; & en ce que la partie inférieure du chapiteau n'eſt point poreuſe, mais épineuſe, comme on le voit *fig. 2.* D'ailleurs, la tige eſt également blanche, latérale & irrégulière, la ſubſtance également homogène; mais la ſurface du chapiteau eſt plus ſillonnée, plus ridée; la chair n'en eſt pas auſſi blanche, & les qualités n'en ſont pas non plus les mêmes, celle-ci étant d'un uſage très-malfaiſant; ce à quoi il eſt très-eſſentiel de faire attention, lorſqu'on veut faire l'emploi de ces plantes. Ces trois eſpèces croiſſent par terre & au pied des arbres dans quelques provinces de France, ſur-tout dans le bas Languedoc; on en trouve auſſi dans la forêt d'Orléans, près de Chambord.

FAMILLE 23.

Eſcudardes-biſtre ou d'*Allemagne.*

LES plantes de cette famille diffèrent des précédentes par

leur couleur comme enfumée, par leur tige qui n'eſt point implantée ſur les bords du chapiteau, mais éloignée du centre, par leur forme d'un ovale plus régulier, par leur tige cylindrique, & par leur ſubſtance charnue & comme ſubereuſe; ce qui ſe manifeſte principalement à la tige, qui devient sèche & preſque ligneuſe. Batſch en a fait connoître de deux ſortes, dont l'une eſt papillée, l'autre feuilletée, & qu'on trouve ici ſous les noms d'*eſcudarde tigrée*, d'*eſcudarde ombrée* ou *terre d'ombre*; Buxbaum & Micheli, une troiſième petite, qu'on trouve ici ſous celui d'*eſcudarde cure-oreille*.

I. *Eſcudarde tigrée (pl. XXXIII, fig. 1; & Synon. des eſpèces, n.° 70, c. 1, 2).* Cette eſpèce ſe fait remarquer par ſes taches brunes, ſur un fond de couleur jaune ſale ou foncé : ſa ſurface inférieure eſt revêtue de papilles. La plante eſt forte d'environ quatre à cinq pouces d'un bout de l'ovale à l'autre. La tige qui eſt cylindrique & un peu en crochet, peut avoir cette hauteur. Cette eſpèce qu'il faut diſtinguer des chevrettes à écailles, avec leſquelles elle paroît avoir été confondue, n'eſt point donnée, avec raiſon, pour bonne à manger; d'ailleurs, elle eſt sèche & coriace.

II. *Eſcudarde ombrée*, ou *terre d'ombre (pl. XXXII, fig. 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 382).* Cette eſpèce diffère de la précédente par la diſpoſition de ſa partie inférieure qui eſt feuilletée, & par ſa tige noire; d'ailleurs, la ſubſtance eſt la même ainſi que les qualités: ſes feuillets qui ſont blanchâtres ou lavés de la couleur du deſſus, qui eſt celle de terre d'ombre, ſont un peu écartés les uns des autres, grands & de longueur inégale. Cette eſpèce croît aux environs d'Iena, en Allemagne.

III. *Eſcudarde cure-oreille (pl. XXXII, fig. 4; & Synon. des eſpèces, n.° 70, g. 2).* Cette petite eſpèce indiquée par Buxbaum, & qui croît ſur la pomme de pin qui ſe gâte, n'eſt remarquable que par ſa petiteſſe & ſa ſubſtance sèche & preſque ſubéreuſe. Il y en a de deux ſortes, l'une qui eſt unie & couleur de buis, l'autre hériſſée: c'eſt celle qu'on voit ici.

FAMILLE 24.

Eſcudardes-couleuvre.

Les plantes de cette famille diffèrent de celles de la précédente, en ce que le tiſſu de la ſubſtance de celles-ci n'eſt pas auſſi ferme que les leurs, ni homogène, mais réſultant de deux diſtinctes & ſéparables, & en ce que leur ſurface jaunâtre eſt comme ſalie par des taches de différentes couleurs. On n'en connoît qu'une eſpèce miſe ici ſous le nom d'*eſcudarde-couleuvre.*

Eſcudarde-couleuvre (pl. XXXIII, fig. 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 70, f). Cette eſpèce que Loëſel, Sterbeeck, Micheli & M. Bergeret ont fait connoître, mais dont ce dernier a donné une très-bonne figure, qui eſt celle qu'on voit ici, bien ſupérieure à celle de Sterbeeck, ſe fait remarquer par ſes taches plus ou moins brunes ſur un fond lavé de rouge & de jaune, par ſa chair jaunâtre, & par la ſubſtance de ſes papilles facilement ſéparables du reſte de la ſubſtance du chapiteau. Ces papilles ſont brunes, & la chair qui les nourrit eſt d'un gris de cendre lavée; la tige placée latéralement eſt de la même couleur que celle du chapiteau. Cette plante, ſuivant la remarque juſte de Loëſel & de Sterbeeck, eſt d'un uſage ſuſpect; & en effet elle a tous les caractères capables de la faire rejeter.

FAMILLE 25.

Chevrettes ou *Chevrotines.*

Les plantes de cette famille, qu'on appelle vulgairement en France *chevrettes* ou *chevrotines*, terme qui répond à celui de *capreolini*, ſous lequel les anciens botaniſtes d'Allemagne les ont déſignées, ſont ainſi nommées à cauſe de leur tige, formée dans la plupart, comme en manière de pied de chèvre, c'eſt-à-dire, amincie du bas. Elles ſont remarquables par la diſpoſition de la partie inférieure de leur chapiteau, toute hériſſée de pointes ou papilles ſemblables à celles d'une langue

de chat ou d'un palais de bœuf, par leur ſubſtance homogène, sèche, blanche, caſſante & de très-bonne qualité. Elles forment la ligne de ſéparation, ou plutôt l'échelon du paſſage des champignons agarics aux vrais champignons, quelques individus d'une des eſpèces de cette famille ayant quelquefois la tige un peu ſur le côté. On en connoît trois eſpèces principales : l'une dont la ſurface ſupérieure du chapiteau eſt unie ; l'autre, dont la même ſurface eſt marquée d'élevures de peau qui la rendent écailleuſe ; & une troiſième qui vient en touffe de trois ou quatre. On les trouve ici ſous les noms de *chevrette* ou *chevrotine-chamois*, *de chevrette écailleuſe*, ou *de grande chevrette*, & *de petit fouet épineux*.

I. *Chevrotine-chamois (pl. XXXV, fig. 1, 2 ; & Synon. des eſpèces, n.° 70, c. 1)*. Cette eſpèce, qui eſt la plus commune en France, ſe trouve dans les bois aux mois d'octobre & de novembre ; elle y croît ſouvent en très-grande quantité. On en voit quelquefois des traînées, ſur-tout dans le parc de Meudon, qui s'étendent ſouvent très-loin, & qui font ſur terre à peu-près l'effet de la voie lactée dans le ciel. On la trouve encore en abondance dans les bois d'Ormeſſon, à Groſbois, &c. On ne peut pas s'y méprendre à ſa belle couleur de chamois, à ſon abondance, venant preſque toujours en grande quantité, & ſur-tout à la diſpoſition de la partie inférieure de ſon chapiteau, hériſſée de pointes, comme on le voit ici, *fig. 2*. Cette partie eſt ordinairement d'une couleur plus foncée que le reſte de la plante, celle de la tige eſt beaucoup plus pâle. Cette plante eſt d'une forme irrégulière, ayant une tige taillée en effet à peu-près en manière de pied de chèvre, & ſes bords comme feſtonnés ou languetés ; elle eſt d'une ſeule ſubſtance : ſa chair eſt blanche, sèche, ferme & de bon goût de champignon. Les plus fortes n'ont pas plus de quatre pouces d'étendue, & elles ſont ordinairement de deux à trois pouces. Cette plante ſe conſerve très-bien, & même mieux que la plupart des champignons de bonne qualité, non à raiſon de ſa chair qui eſt à peu-près la même, mais parce que croiſſant tard

dans ces climats & lorſqu'il commence à faire froid, elles ſont moins ſujettes aux attaques des vers, dont la ponte des œufs a lieu principalement en été.

Cette eſpèce eſt de très-bonne qualité. La cuiſſon dans l'eau paroît néceſſaire pour les ramollir, étant de ſubſtance un peu ferme : mangée, même en quantité, je ne connois pas d'obſervation qui prouve qu'elle ait incommodé perſonne. Il n'y a rien à ôter pour les préparer; on les coupe par morceaux ; on les fait revenir un peu dans l'eau bouillante, & on les fricaſſe avec du beurre, du perſil, du poivre, du ſel, &c. Mais l'expérience m'a prouvé qu'après les avoir paſſées à l'eau bouillante, la meilleure manière de les apprêter, c'eſt de les faire cuire, ſans les eſſuyer, à la graiſſe & au bouillon ; elles ſont meilleures qu'avec le beurre, avec lequel elles ſont toujours un peu coriaces : étant très-peu aqueuſes par elles-mêmes, elles ont beſoin d'un véhicule liquide un peu abondant.

II. *Chevrotine écailleuſe* ou *grande chevrette (pl. XXXV, fig. 3 ;* & *Synon. des eſpèces, n.° 70, c. 2, 3).* Cette eſpèce que Breyne & Haller ont fait principalement connoître, paroît plus particulière à l'Allemagne qu'ailleurs. Elle eſt d'abord d'un blanc qui prend bientôt une teinte brune ou de couleur biſtre ; ſa forme eſt plus régulière que celle de la précédente ; ſa ſurface eſt couverte comme d'écailles diſpoſées régulièrement & qui s'enlèvent facilement. Toute la plante eſt plus forte & d'une forme plus régulière que la précédente. On ne doit pas la confondre avec celle de la famille 24, qui n'eſt pas écailleuſe, mais marquée de taches brunes, avec une tige latérale, & dont l'uſage eſt très-ſuſpect ; au lieu que celle dont il eſt queſtion, d'une ſeule ſubſtance, d'une chair blanche & ferme avec papilles blanches, eſt d'auſſi bonne qualité que la précédente, & s'apprête de même.

III. *Le petit fouet épineux (pl. XXXV, fig. 4).* Cette eſpèce que je ne vois bien clairement décrite nulle part, eſt remarquable par ſa petiteſſe, par ſes tiges minces & alongées, & par ſa manière d'être nombre de pluſieurs

pieds réunis enſemble & diſpoſés en manière de bouquet. Cette plante eſt peu en chair, & le peu qu'elle en a eſt blanche, ferme, caſſante & de bon goût.

Cette eſpèce ſe trouve dans la forêt de Sénard; elle eſt de couleur de noiſette pâle, avec des papilles & une tige blanche. Elle a une ſaveur de champignon ordinaire : donnée aux animaux, elle ne les incommode point, & rien n'annonce des qualités ſuſpectes.

FAMILLE 26.

Girandets ou *Girolles.*

LES plantes de cette famille, ainſi nommées *à gyrare*, parce que leur chapiteau, de rond & convexe qu'il eſt d'abord, ſe creuſe enſuite & change de forme dans le développement, au point qu'il ſemble tourner, ſe font remarquer en général par leur belle couleur jaune ou de chamois ou de ſafran, répandue par-tout, & ſur-tout par leurs nervures ſemblables à des ramifications de vaiſſeaux, qui rampent ſur leur ſurface inférieure, depuis la tige où elles ſe perdent & ſe confondent avec la ſubſtance de cette partie, juſqu'aux bords du chapiteau. Ces plantes ne ſont pas en général d'un uſage mal-faiſant. On les trouve pour l'ordinaire dans les lieux les plus ſombres des bois, où leur couleur jaune les fait remarquer. Je n'en connois que trois eſpèces diſtinctes, miſes ici ſous les noms de *girolle ordinaire*, de *girolle-pruinée* & de *girolle en fuſeau.*

I. *Girolle ordinaire (pl. XXXVI, fig. 1, 2, 3, 4, 5; & Synon. des eſpèces, n.° 10. a.)* Cette eſpèce, dont preſque tous les auteurs qui ont écrit ſur les champignons, ont fait mention, les uns ſous le nom ſpécifique de *chanterelle*, ainſi nommée dans le Montbéliard, à cauſe d'une ſorte de reſſemblance de cette plante avec le bec ouvert ou la tête du coq lorſqu'il chante, ce qui répond au *gallinacei* des Italiens, qui a la même ſignification; les autres ſous celui d'*oreille de lievre*, à cauſe de ſa forme qui en approche, &c. eſt remarquable par ſa belle couleur jaune d'or ou fleur de capucine, & par la diſpoſition de ſon chapiteau friſé, langueté, & diſpoſé par ſes bords

bords à peu-près comme les feuilles d'endive. Lorſque ce champignon n'eſt que naiſſant, il a la forme d'un petit mouſſeron à tête ronde, *fig. 1.* Ce bouton s'aplatit enſuite, ſe creuſe, s'étale, & dans ſon développement prend la forme qu'on voit ici, *fig. 5.* Toute la plante, qui s'élève juſqu'à deux ou trois pouces, eſt d'une ſeule ſubſtance, dont la chair eſt blanche, sèche, caſſante, & d'une ſaveur de champignon, mais un peu piquante. La ſurface ſupérieure eſt unie & couverte d'une pellicule fine : les nervures qui prennent naiſſance de la tige, ſe bifurquent & ſe ramifient enfin du côté des bords; elles reſſemblent à de petits cordons d'environ un quart de ligne d'épaiſſeur & ſont de même ſubſtance du reſte de la plante. La tige eſt cylindrique, pleine, & une continuité de la ſubſtance du chapiteau. Cette eſpèce eſt de très-bonne qualité pour l'uſage. Après l'avoir lavée & épluchée, on la coupe par morceaux, & on l'apprête comme les précédentes en fricaſſée de poulet; elle n'incommode point. On la trouve par-tout dans les bois, ſur-tout à celui du Rincy près de Paris, où elle croît en abondance. On la connoît en France ſous différens noms, qui expriment ou ſes bonnes qualités ou ſa manière d'être particulière, tels que ceux de *gérille*, qui tourne de *gingoule*, comme pour dire plante naiſſant pour le palais *(gula)*; *eſcraville* pour *eſcaville* ou *eſca villæ*, nourriture du village, *caſſine* de *caſſe*, ancien mot gaulois, qui ſignifie chêne, parce qu'on la trouve communément au pied de cet arbre; enfin, on l'appelle encore *chevrille*, *chevrette*, *jeaunelet*, c'eſt-à-dire, du même nom que les eſpèces de la famille précédente, à cauſe de la forme ou de la couleur qui eſt à peu-près la même. Vaillant & Schaeffer en ont donné de bonnes figures.

Elle eſt ſujette à varier de deux manières principales; tantôt elle n'eſt que griſe ou d'un blanc lavé de jaune, & parvenant difficilement à maturité, comme dans la *figure 4;* tantôt ſa couleur eſt d'un roux tendre par-tout, comme dans la *fig.* 5. Il ſemble que ce ſont des girolles avortées ou auxquelles il manque une portion ſuffiſante du principe colorant

& piquant, car celles-ci ne piquent pas la langue lorſqu'on les goute; elles ſont plutôt fades & aqueuſes, & il ſeroit poſſible que dans un état d'altération elles fuſſent d'un uſage nuiſible; ce qui juſtifieroit alors ce qui eſt rapporté dans un ouvrage de Gleditsch (*a*), qui dit qu'on a obſervé en Allemagne des accidens cauſés par cette eſpèce. Dans la vue de m'en aſſurer, je fus très-ſoigneux de faire des expériences ſur les animaux avec ces deux variétés que j'avois trouvées en aſſez grande quantité; mais à quelque doſe qu'elles ayent été données, il n'en a jamais réſulté le moindre accident: d'où je conclus que cette obſervation peut n'être pas exacte, ce qui eſt aſſez ordinaire en fait de champignons, lorſqu'on n'eſt pas à portée de vérifier les rapports qu'on nous fait. Lorſque les individus de cette eſpèce ſont bien choiſis, leur uſage n'eſt jamais ſuivi d'accidens; ce qui eſt conforme à l'aſſertion de Sterbeeck ſur cette plante, & ſur-tout au témoignage & à l'expérience de tous les peuples d'Europe, qui en font uſage.

II. *Girolle-pruinée (pl. XXXVII, fig. 1; & Synon. des eſpèces, n.° 383).* Cette eſpèce, qu'on voit peinte au cabinet des eſtampes du Roi, & que Batſch a indiquée, eſt très-remarquable par la couleur jaune de ſa tige, qui tranche ſur celle du chapiteau qui eſt couleur de prune de monſieur; elle peut avoir deux à trois pouces de hauteur, avec un chapiteau d'un pouce environ d'étendue. Les nervures ſont couvertes comme d'une farine ou fleur blanche; la tige eſt un peu ridée & onctueuſe.

Cette eſpèce, dont on emprunte la figure de Batſch, de préférence à celle du cabinet, n'eſt pas commune en France, & annonce des qualités ſuſpectes. Batſch en marque une autre de couleur aurore, analogue à celle-ci, & qui n'en paroît qu'une variété. *(Synonim. n.° 384).*

III. *Girolle en fuſeau (planche XXXVII, figur. 2, 3).* Cette eſpèce que je ne vois décrite nulle part, eſt un petit

(*a*) *Methodus fungorum.*

champignon à ſurface sèche, roux fauve par-tout, haut de deux ou trois pouces, à nervures fines & ramifiées comme on le voit ici. Sa tige taillée en fuſeau, avec un ſillon au milieu, eſt d'une ſubſtance pleine, ferme, & d'une chair blanche.

Cette plante donnée pluſieurs fois aux chiens que nous avions en expérience, crue & mêlée avec de la viande, n'a produit aucun effet ſur eux, & rien n'annonce d'ailleurs des qualités ſuſpectes.

FAMILLE 27.

Les Dentelés.

Ces champignons, dont la diſpoſition de la partie inférieure du chapiteau ſe rapproche beaucoup de celle des plantes de la famille précédente, en diffèrent néanmoins par leur couleur blanche, & par cette même diſpoſition des feuillets, qui ne ſont pas ramifiés, mais qui imitent à peu-près les dentelures qu'on remarque à l'écorce des melons. Je n'en connois qu'une eſpèce, qu'on trouve ici ſous le nom de *dentelée.*

La *Dentelée (planche XXXVII, figur. 4, 5, 6).* Cette eſpèce que je ne trouve décrite nulle part, eſt par-tout d'un beau blanc d'ivoire ou de lait, & s'élève à la hauteur de trois ou quatre pouces, avec un chapiteau à peu-près de même étendue. Sa tige renflée du bas & un peu en crochet, eſt pleine d'une ſubſtance moelleuſe, demi-creuſe, avec des parois fibreuſes. Les feuillets ou lames qui ne ſont pas tout-à-fait auſſi blancs que le reſte de la plante, & qui ſont d'un blanc ſale, ſont remarquables par leur diſpoſition particulière, aucun n'allant en ligne droite du centre à la circonférence, mais en ſerpentant; ils ſont ſillonnés à leur tranche & entremêlés de lames qui les coupent & les uniſſent anguleuſement & en ſerpentant; de manière que le tout reſſemble aux mailles d'une dentelure, dont l'origine ou l'inſertion eſt en forme de cercle autour de la tige. Ces feuillets ſont d'une ſubſtance différente de celle du chapiteau.

Toute la ſubſtance de ce champignon eſt blanche, ferme, caſſante & de bon gout. Donné pluſieurs fois aux animaux, il n'a jamais produit aucun effet, & je ne vois rien qui annonce des qualités ſuſpectes. On le trouve en automne, au bois de Vincennes.

FAMILLE 28.

Oreilles des buiſſons ou *grandes Girolles.*

LES champignons de cette famille, un peu analogues à ceux dont on vient de parler, ſe font remarquer par la diſpoſition de leur chapiteau, comme tourné-à peu-près en forme d'oreille d'animal, ou langueté, ou taillé en lobes; par leur tige renflée vers le milieu, dans certains par le haut, par leur diſpoſition à croître ſur des racines de plantes épineuſes dans des lieux à découvert, & ſur-tout par leurs bonnes qualités, toutes les eſpèces étant d'un uſage très-recherché, & la plupart exquiſes. On en diſtingue deux principales qu'on trouve ici ſous les noms de *grande Girolle* ou d'*Oreille du houx*, & d'*Oreille de chardon.*

I. *La grande Girolle* ou *Oreille du houx (pl. XXXVIII).* Cette eſpèce, que je ne vois décrite nulle part, eſt remarquable par ſa belle couleur de buis tendre, par ſa taille qui porte de quatre à cinq pouces de hauteur, ſur autant d'étendue au chapiteau, par ſa ſurface sèche, unie, douce au toucher, ordinairement entr'ouverte par des gerçures, & par ſa chair tendre, sèche & blanche. Le chapiteau, y compris les feuillets, a de ſept à huit lignes d'épaiſſeur. Les feuillets ſont entremêlés de petites portions de feuillets. Les plus longs viennent s'inſérer à une eſpèce de bourlet au haut de la tige, & ne ſont confondus ni avec la ſubſtance du chapiteau ni avec celle de la tige. Ils ſont ſecs & d'une ſubſtance fragile, ordinairement caſſés; ils ſont de la même couleur que celle du chapiteau, mais un peu plus foncés. La tige eſt d'une ſubſtance sèche, blanche, ferme & fibreuſe; elle n'eſt pas exactement cylindrique, mais un peu aplatie. Elle a environ deux pouces de diamètre à ſa partie ſupérieure, & un pouce

du bas. Tout le champignon, d'une chair fine & délicate, a un parfum agréable & une ſaveur qui invite à le manger. Auſſi eſt-il très-bon, & n'incommode point; c'eſt un des meilleurs qu'on connoiſſe. On trouve ce beau champignon en automne, du côté de Champigny près de Paris, ſous le houx.

II. *Oreille de chardon (planche XXXIX, fig. 1, 2, 3; & Synonimie des eſpèces, n.° 110).* Cette eſpèce que Magnol, parmi les botaniſtes, a fait connoître clairement le premier, eſt très-remarquable par le corps ſur lequel elle croît, ne prenant jamais naiſſance que ſur la racine pourrie du chardon-rolland, & par conſéquent ne ſe trouvant que dans les endroits ſecs, pierreux, à découvert, comme dans les terrains incultes ou les friches, où l'on trouve cette eſpèce de chardon ordinairement. Ce n'eſt d'abord qu'un petit bouton arrondi & groupé, comme on le voit à ces trois figures, qui en ſe développant, ſe déjette en forme de lobes d'oreille. Cette plante eſt bien en chair, d'une ſubſtance blanche, sèche & caſſante. Sa ſurface eſt de couleur roux-brun ou de fumée, mais les feuillets & la tige ſont blancs. De ces feuillets, de longueur inégale, les plus longs viennent s'inſérer ſur la tige, mais inégalement; leur ſubſtance eſt diſtincte de celle du chapiteau; ils ſont fins & bien rayonnés. La tige eſt ferme, quoiqu'un peu aqueuſe loſqu'on la preſſe. Toute la plante eſt d'ailleurs sèche & de bon gout.

Lorſqu'on l'enlève avec précaution, on enlève en même temps la racine du chardon-rolland, qui eſt, non dans un état de fraîcheur, comme Micheli l'a fait repréſenter, *planche 73, fig. 2*, mais telle qu'on la voit ici avec ſon feuillage épineux & ſec, *figur. 1, 2, 3*. Les deux premières repreſentent le champignon tenant à la racine du chardon-rolland, & faiſant corps enſemble, & la troiſième le fait voir détaché de cette racine, à laquelle il ne tient que par un prolongement de ſubſtance.

Cette plante qui paroît avoir été de tout temps recherchée pour l'uſage, & qui croît dans toutes les provinces de France, y porte différens noms, ſuivant l'idiome particulier ou l'idée

qu'on s'en fait, mais qui annoncent preſque tous qu'elle eſt bonne à manger. On la connoît aſſez généralement dans les provinces ſeptentrionales, ſous les noms de *ragoule*, de *gingoule*; & dans les méridionales, ſous celui de *brigoule*, *baligoule* ou *bouligoule*, tous noms dont la terminaiſon, qui eſt celle de *gula* des Latins, annonce qu'elle eſt bonne à manger. On l'appelle encore *corgne* dans certains endroits, mais plus généralement *oreille de chardon*, ſur-tout dans le Nivernois où elle eſt très-commune. Les Provençaux & les Languedociens en font beaucoup de cas, & la mangent apprêtée avec de l'huile, du ſel, du poivre, du perſil & de l'ail, qui eſt l'aſſaiſonnement ordinaire des champignons, & qui a même donné ſon nom aux ſauces ſemblables, qu'on y appelle, *à la brigoule*, *à la baligoule*: mais cette plante eſt encore meilleure en fricaſſée de poulet, & plus délicate que le champignon de couche. Il n'y a rien à ôter dans celle dont il eſt queſtion. Tournefort & Garidel entr'autres, en ont fait l'éloge. Je n'en connois qu'une figure, qui eſt celle que Micheli en a donnée, & qui n'eſt point exacte, puiſque la racine du chardon y eſt repréſentée fraîche; ce qui n'eſt point dans la nature, puiſque rien ne confirme mieux que l'exemple de cette plante, ce que diſoient les anciens au ſujet des corps de la nature qui ſe renouvellent, *que la deſtruction de l'un eſt la reproduction de l'autre*. En effet, la racine du chardon qui porte ce champignon, eſt toujours dans un état de deſtruction ou d'altération ſenſible.

FAMILLE 29.

Les Jumeaux.

LES plantes de cette famille, ainſi nommées à cauſe de leur forme arrondie, de la diſpoſition de leur chapiteau à être ondé, & de celle qu'ils ont de croître deux enſemble, ſe font remarquer par leurs tiges fortes, courtes & cylindriques, par leur chair blanche, ferme & caſſante, & par leurs bonnes qualités. Elles diffèrent des précédentes, ſur tout par leur tige courte & de diamètre égal. Je n'en connois que

deux eſpèces, qu'on trouve ici ſous le nom de *Chapeau-canelle*, & de *Nombril blanc*.

I. *Le Chapeau-canelle (planche XL, fig. 1, 2, 3).* Cette eſpèce, que je ne trouve décrite ni figurée nulle part, croît, comme on le voit, *figure 3*, au nombre de deux adoſſés l'un contre l'autre, dans les endroits découverts, ou au pied de quelqu'arbriſſeau. Elle eſt de couleur de canelle clair ou de quinquina en poudre. La ſurface du chapiteau, qui eſt ondé, eſt ſujette à ſe gercer finement. Ce champignon a environ deux pouces & demi de haut, & le diamètre de ſa tige, qui eſt cylindrique, a environ un pouce, dans le fort de ſon épaiſſeur. Ses feuillets ſont blancs, fins, ſerrés, de longueur inégale & rayonnés régulièrement ſur la même ligne, autour & au haut de la tige.

Toute la plante, qui a ſa ſurface sèche, a une ſaveur & une odeur de bon champignon. Auſſi eſt-elle recherchée pour l'uſage; elle eſt très-délicate & de bon gout. C'eſt même un des meilleurs champignons qu'on connoiſſe. On le trouve aux environs de Paris, près de Champigny.

II. *Le Nombril blanc (planche XLI, figure 1, 2.)* Cette eſpèce que je ne vois non plus bien clairement décrite nulle part, diffère de la précédente par ſa couleur blanche, & ſurtout par la diſpoſition de ſon chapiteau à ſe creuſer en forme de nombril, c'eſt-à-dire, avec une protubérance au milieu, qui en a à peu-près la forme: c'eſt d'ailleurs la même diſpoſition des feuillets qui ſont bien rayonnés, même taille; mais la chair de celui-ci eſt plus ferme & plus blanche. Il eſt partout d'un blanc de lait, & auſſi bon à manger que le précédent. On apprête tous ces champignons en fricaſſée de poulet, c'eſt-à-dire, comme le champignon de couche. On trouve celui-ci au même endroit que le précédent.

FAMILLE 30.

Les Baſſets à crochet.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer par leur couleur fauve, dorée ou griſe, par leur ſurface sèche, par

l'irrégularité de leur chapiteau & de leurs tiges baſſes, faiſant un peu le crochet, & par leurs bonnes qualités. On en peut diſtinguer cinq eſpèces, qu'on trouve ici ſous les noms de *Pain de vache*, de *Champignon-lavure-de-chair*, de *Doré de Rouergue*, de *Tortue* ou de *Boucher*, & de *Manchettes griſes*.

I. *Le Pain de vache (planche XLII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 207).* Cette eſpèce, qui paroît avoir été déſignée par Micheli, eſt d'une belle couleur fauve par-tout, mais plus foible aux feuillets & à la tige. Ce champignon n'a guère plus d'un pouce de haut, & ſon chapiteau en a trois ou quatre d'étendue. Sa ſurface eſt sèche, douce au toucher, & ondée; ſa chair blanche, sèche, caſſante & de bon goût. Les feuillets de longueur inégale, ſont fragiles & ordinairement caſſés, hauts de trois à quatre lignes, un peu épais à leur baſe, taillés à leur tranche, un peu en dents de ſcie, & d'une ſubſtance diſtincte de celle du chapiteau. La tige eſt pleine & ſa ſubſtance eſt une continuation de celle du chapiteau; elle fait un peu le crochet.

Toute la plante, qui ſe conſerve bien, a une ſaveur & une odeur très-agréables. On la trouve en automne, dans les foſſés des routes du bois de Boulogne. On l'appelle *Pain de vache*, parce qu'on a obſervé qu'elles le mangent. Ce champignon eſt de bonne qualité & n'incommode point.

II. *Le Champignon-lavure-de-chair (pl. XLII, fig. 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 162).* Cette eſpèce que Vaillant a fait connoître dans ſon *Botanicon* de Paris, eſt par-tout de la même couleur, c'eſt-à-dire de chair pâle ou lilas, généralement répandue, ſoit en dehors ſoit dans l'intérieur; ſa ſurface eſt sèche, douce au toucher: ſes feuillets inégaux en longueur, ſont un peu plus épais à leur baſe qu'à leur tranche; ils adhèrent à la tige de toute leur largeur, mais s'en détachent facilement.

Ce champignon ſe recoquille de pluſieurs manières, & devient bientôt molaſſe de ferme qu'il étoit d'abord. Sa tige eſt moelleuſe & fibreuſe. Il a une ſaveur légèrement piquante, ne ſe conſerve pas, étant bientôt la proie des vers, & paroît

ſuſpect

ſuſpect au premier coup-d'œil; cependant donné aux animaux, il ne les incommode en aucune manière.

III. *Le Doré de Rouergue (pl. XLIII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce que Micheli paroît avoir indiquée vaguement parmi les jaunes d'Italie, *page 147*, eſt un champignon d'une belle couleur d'or répandue par-tout. Il n'a pas plus de deux pouces de haut; mais le chapiteau qui eſt ſillonné & langueté, en a trois ou quatre & même plus. Ses feuillets ſont inégaux en longueur, mais bien rayonnés & ſur la même ligne au haut & autour de la tige: ces feuillets ſont grands & un peu écartés les uns des autres. La tige eſt de ſubſtance fibreuſe, & n'eſt pas cylindrique.

Ce champignon eſt bien en chair, a la ſaveur & l'odeur des champignons de bonne qualité. On le trouve principalement dans le bas Languedoc & dans le Rouergue, où l'on en fait uſage, & l'expérience a prouvé qu'il n'étoit point malfaiſant.

IV. *La Tortue* ou *le Bouclier (pl. XLIV, fig. 1, 2).* Cette eſpèce que je ne vois décrite ni figurée nulle part, eſt un champignon dont la ſurface repréſente un ovale irrégulier horizontal, à peu-près ſemblable à un bouclier un peu ſillonné, ou à un dos de tortue. Cette ſurface eſt sèche, d'un beau gris rouſſelet ou couleur de noiſette tendre, & ſes feuillets parfaitement blancs; ſa tige non cylindrique eſt courte, brune & aplatie. Ses feuillets qui ſont délicats, fins, ſerrés & de longueur inégale, s'insèrent au haut & au tour de la tige ſans y adhérer.

Cette plante dont la chair eſt très blanche, caſſante, sèche, a l'odeur & la ſaveur des meilleurs champignons, & ſe conſerve long-temps ſans s'altérer. J'en ai mangé, & je l'ai trouvée bien plus fine & plus délicate que le champignon ordinaire. On la trouve en automne dans le parc de Meudon.

V. *Les Manchettes griſes (pl. XLIV, fig. 3).* Cette eſpèce que je ne vois bien clairement décrite nulle part, eſt remarquable par ſa couleur griſe généralement répandue, & par ſa diſpoſition à croître en touffe au pied des arbres. Elle a

ſes chapiteaux ſillonnés & comme pliſſés en forme de manchettes. Ce champignon a peu de chair, & le peu qu'il en a eſt blanche; il eſt couvert d'une fleur qui s'enlève facilement en paſſant le doigt deſſus. On le croiroit ſoyeux au premier coup-d'œil, mais il ne l'eſt pas. La couleur des feuillets qui eſt blanche, participe de celle du chapiteau, qui les rend grisâtres. Ces feuillets ſont de longueur inégale, & les entiers s'insèrent à nu ſur la tige à laquelle ils adhèrent. Ils prennent naiſſance les uns ſur les autres, & montent deux ou trois enſemble confondus à leur baſe, qui eſt toute ridée & froncée. La tige haute d'un pouce & demi ou deux, eſt blanche, pleine, un peu évaſée vers le haut, inégale & comme aplatie.

Toute la plante a une ſaveur de champignon ordinaire. Donnée crue & par poignées aux animaux, mêlée avec de la viande, elle n'a produit aucun effet ſenſible. On la trouve en automne dans la forêt de Sénard, au pied des arbres.

FAMILLE 31.

Les Pigeonniers.

LES plantes de cette famille ſe font remarquer par leur couleur d'un blanc d'argent, par leurs tiges hautes, & ſur-tout par l'irrégularité de leur chapiteau diſpoſé à peu-près en manière d'ailes de pigeon, d'où vient leur nom. Je n'en connois que deux eſpèces, qui ſont les *Ailes de pigeon* & le *Blanc d'argent.*

I. *Les Ailes de pigeon (pl. XLV, fig. 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 97).* Cette eſpèce que Sterbeeck a fait connoître, ſe fait diſtinguer par ſa couleur blanche & par l'irrégularité de ſa tige tortue & longue. Sa ſurface eſt quelquefois sèche, & quelquefois enduite d'une mucoſité qui la rend luiſante. Ce champignon, haut de trois, quatre & cinq pouces, a à peu-près la même étendue à ſon chapiteau; il n'a preſque pas de chair; le peu qu'il en a eſt au centre, & ce ſont les feuillets qui en font preſque toute l'épaiſſeur.

Ces feuillets hauts de trois, quatre & cinq lignes, inégaux en longueur, tendres, aqueux & caſſés pour l'ordinaire, ſont un peu écartés les uns des autres, d'un blanc un peu différent de celui du chapiteau, & inſérés circulairement au haut de la tige ſur la même ligne. Cette tige eſt pleine d'une moelle qui s'épuiſe enfin, ce qui la rend creuſe ou fiſtuleuſe dans ſa maturité. Toute la plante eſt d'une ſaveur fade, & a une odeur comme ſpermatique.

Comme il étoit important de s'aſſurer ſi cette eſpèce a des effets pernicieux ſur les animaux, elle a été eſſayée pluſieurs fois ſur ceux que nous avions en expérience; ils n'en n'ont point été incommodés. La ſeule fois que ce champignon a paru leur nuire, a été ſur un chien qui étoit déjà un peu malade, & qui l'a rejeté en vomiſſant; d'ailleurs, il n'en a plus rien réſulté. Ce champignon ſe trouve abondamment en automne au bois de Vincennes, ſous les chênes & les bouleaux.

II, *Le Blanc d'argent (pl. XLVI, fig. 1, 2; & Synon. n.° 97).* Cette eſpèce, qu'on pourroit ne conſidérer à la rigueur que comme une variété de la précédente, en diffère néanmoins à quelques égards, ayant la tige plus droite, un peu moins d'irrégularité au chapiteau, ſes feuillets plus ſerrés, ſa ſubſtance plus tendre, plus aqueuſe, & n'ayant ni odeur, ni ſaveur: il eſt d'ailleurs d'un blanc d'argent plus net & plus éclatant que l'autre. Ses feuillets ſont taillés en bec de flûte, & toujours caſſés; ils s'insèrent de même circulairement ſur la même ligne autour de la tige: cette tige eſt mollaſſe & véreuſe.

Cette plante eſſayée ſur les animaux, ne produit aucun effet: on la trouve ſur-tout dans le parc de Meudon, en automne.

FAMILLE 32.

Chevilles en clou.

Les champignons de cette famille ſe diſtinguent par leur chapiteau ondé, par leur tige longue taillée en cheville, ou

plutôt en clou, & par leur couleur rouſſe : je n'en connois qu'une eſpèce, qui eſt la *Cheville rouſſe*.

Cheville rouſſe (pl. XLVII, fig. 1, 2). Cette eſpèce que je ne trouve pas clairement décrite nulle part, eſt un champignon d'un roux foncé deſſus & deſſous avec une tige blanche, haut de trois à quatre pouces ; il eſt aſſez en chair, & cette chair eſt blanche. Les feuillets de longueur inégale, ſe réuniſſent en formant le cercle autour de la tige ſans s'y implanter.

Toute la plante eſt sèche, a la tige fibreuſe. Ce champignon donné aux animaux, ne les incommode point ; il n'a rien non plus qui annonce des qualités ſuſpectes, n'ayant qu'une odeur & une ſaveur foibles de champignon ordinaire. On le trouve dans les bois des environs de Paris, en automne.

FAMILLE 33.

Les Chevilles en coin.

LES champignons de cette famille diffèrent des précédens, par leur couleur qui eſt blanche, & ſur-tout par la forme de cône renverſé ou de coin qu'a leur tige, & par la diſpoſition particulière des feuillets implantés ſur cette tige. Je n'en connois qu'une eſpèce, qui eſt la *Cheville en coin.*

La *Cheville en coin (pl. XLVI, fig. 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas non plus clairement décrite chez les botaniſtes, ſe fait remarquer par ſa couleur blanche, généralement répandue par-tout. Ce champignon a environ trois pouces de haut, avec un chapiteau à peu-près de deux pouces & demi d'étendue ; ſes feuillets de longueur inégale, s'implantent ſur la tige, où ils ſe terminent preſque en nervures : cette tige eſt pleine.

Toute la plante eſt bien en chair, d'une pulpe blanche, mais elle a une odeur de terre & une ſaveur fade ; ſa ſurface eſt tantôt sèche, tantôt humide : donnée aux animaux, elle ne les incommode point. On la trouve dans les bois des environs de Paris, en automne.

FAMILLE 34.

Les Clous de charrette ou les gros Clous.

LES champignons de cette famille ſe diſtinguent facilement des autres, par leur forme de gros clous, marquée non-ſeulement par la diſpoſition de leur tête relevée inégalement au centre, mais par leurs tiges très-longues, beaucoup plus fortes du haut que du bas, & finiſſant en pointe : ils ſont d'ailleurs en général de qualité ſuſpecte. On en peut diſtinguer cinq eſpèces, qu'on voit ici ſous les noms de *grand Clou de Meudon*, de *Clou de Senard*, de *Clou caſſé*, de *Clou tête de crapaud*, & de *Chénier ventru*.

I. *Le grand Clou de Meudon (pl. XLVIII).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, s'élève en ligne droite, à la hauteur de quatre à cinq pouces, & même plus; ſon chapiteau en a trois ou quatre d'étendue, & la tige environ un de diamètre dans le fort de ſon épaiſſeur; ſa couleur eſt canelle foncée par-tout, juſqu'à la tige, qui, quoique blanche, eſt lavée de cette même couleur. La ſurface du chapiteau eſt légèrement rayée aux bords, par l'impreſſion des feuillets placés deſſous; ſa chair en eſt blanche. Les feuillets, de la même couleur du chapiteau, mais un peu plus foncée, ſont de longueur inégale, comme plifiés ou ridés, & formant comme des brides, taillés un peu en portion de cercle, & d'une ſubſtance différente de celle du chapiteau. La tige eſt pleine d'une moelle qui s'épuiſe en partie, & qui la rend preſque fiſtuleuſe. Toute la plante eſt d'une ſaveur & d'une odeur agréables, & ſe conſerve ſans ſe corrompre.

On trouve ce champignon dans le parc de Meudon, en automne. Donné à un chien, à la doſe d'un entier cru, & mêlé avec de la viande, il n'a produit aucun effet ſenſible; il n'a rien non plus qui annonce des qualités ſuſpectes.

II. *Le Clou de Senard (pl. XLVIII, fig. 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas non plus décrite, eſt à peu-près de la même couleur que celle de la précédente, mais moins foncée,

& n'eſt pas auſſi grande, quoiqu'à peu-près de la même hauteur; mais le chapiteau de celle-ci n'a pas plus d'un pouce & demi d'étendue, & la tige de trois à quatre lignes de diamètre: elle en diffère en outre par le chapiteau qui n'eſt point rayé aux bords, & par ſes qualités; le champignon, dont il eſt queſtion ici, ayant une ſaveur acerbe, ſemblable à celle d'un fruit qui n'eſt pas mûr, telle que la neffle, & une odeur particulière qui approche beaucoup de celle du navet. D'ailleurs, la diſpoſition des feuillets, & celle de la tige, qui eſt moëlleuſe, ſont les mêmes; mais la chair de celui-ci eſt un peu jaunâtre.

Ce champignon, qu'on trouve dans la forêt de Senard en automne, donné à un chien de moyenne taille l'a fait vomir & ſe plaindre; une heure après cependant, l'animal s'eſt rétabli ſans qu'on lui ait rien fait prendre. Cette expérience doit ſuffire pour tenir en garde contre ſes effets.

III. *Le Clou caſſé* ou *le Clou en ſerpent (pl. XLIX, fig. 1, 2, 3)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt couleur de violette très-pâle, ou d'un blanc ſale grisâtre, avec des feuillets & un pédicule blancs, mais légèrement lavés de cette couleur. Il s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pouces, & reſſemble, pour la forme, à un gros clou de charrette courbé ou en ſerpent. La ſurface, ſoit du chapiteau, ſoit de la tige, eſt ordinairement entr'ouverte ou fendue, & ſujette à ſe découper en pluſieurs endroits. Les feuillets, pour l'ordinaire blancs, prennent quelquefois une légère teinte jaune; ils ſont de longueur inégale, & leur tranche préſente une ſurface horizontale. La tige cylindrique, quoique de diamètre inégal, eſt sèche, ferme & pleine d'une moelle ſilandreuſe.

La ſubſtance du chapiteau eſt de même ferme & blanche, & toute la plante a une ſaveur & une odeur agréables; mais qu'on ne s'y trompe pas, c'eſt un champignon très-ſuſpect pour l'uſage, & qui fait exception, à cet égard, à la règle générale. Donné cru à un chien, à la doſe d'une once, ce qui faiſoit à peu-près la moitié d'un de ces champignons, & mêlé avec de la pâtée, l'animal l'a rejeté quelques heures

après, en vomiſſant, & en a été ſenſiblement malade toute la journée. On le trouve à l'ombre des arbres, au bois de Boulogne, en automne.

IV. *Le Clou tête de crapaud (pl. L).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas non plus clairement décrite, ſe fait remarquer par une tête relevée en boſſe, de couleur de terre brune ou grisâtre foncée, par une ſubſtance ferme, sèche & très-caſſante, & ordinairement caſſée en quelques endroit, ſur-tout aux bords du chapiteau & aux feuillets. Ces feuillets ſont couleur de corne tranſparente, & preſque tous caſſés naturellement, de longueur inégale. La tige qui eſt ferme, fibreuſe ou filandreuſe, & dont la ſubſtance ſe confond avec celle du chapiteau, eſt ſujette à s'entr'ouvrir ou ſe couper longitudinalement & tranſverſalement. Toute la plante a une odeur de terre humide. Cette eſpèce produit ſur les animaux le même effet que l'eſpèce précédente, c'eſt-à-dire, qu'ils le rejettent en vomiſſant quelques heures après l'avoir pris, & en ſont ſenſiblement affectés, abattus, refuſant de manger, &c. Il eſt remarquable que ces deux eſpèces ne ſont point ſujettes aux attaques des vers; j'ai fait même une expérience qui prouve qu'ils s'en éloignent: ayant mis de ces vers ou larves de mouches, qui dévoroient d'autres champignons, dans un bocal avec ceux-ci, ils n'y ont pas mordu, & ſont morts. J'ai répété pluſieurs fois cette expérience ſur d'autres eſpèces d'un uſage ſuſpect, & le réſultat a été preſque toujours le même. La dernière eſpèce dont il eſt queſtion, croît dans les terres ſablonneuſes, ſur-tout le long des bois de la Grange, aux environs de Paris.

V. *Le Chênier ventru (pl. LI, fig. 1, 2, 3, 4; & ſynon. des eſp. n.° 148.)* Cette eſpèce, que Dillen paroît avoir fait connoître le premier, & dont Schaeffer a donné la figure, eſt une des plus communes dans les bois des environs de Paris, ſur-tout à celui de Boulogne. Elle croît tantôt iſolée, & tantôt en touffe, au pied des chênes; elle eſt de couleur fauve ou marron ſale; mais ſes tiges ſont d'une couleur plus foncée, rougeâtres, & ſouvent noirâtres. Sa ſubſtance eſt

coriace, & sujette à s'entr'ouvrir, comme celle des espèces précédentes. La tige est composée de fibres longitudinales très-coriaces, ordinairement renflée vers le milieu, & quelquefois entr'ouverte en long. Ses feuillets sont blanchâtres, mais souvent un peu teints de la couleur dominante, & quelquefois comme tachetés de points bruns & comme grivelés; ils sont un peu hauts & écartés, de longueur inégale, & comme bridés à leur base.

Toute la plante a une odeur de bois de chêne, & une saveur de champignon qui n'est point désagréable. Donné, à plusieurs reprises, aux animaux, ce champignon ne les a jamais incommodés, & je ne lui crois pas des qualités mal-faisantes.

FAMILLE 35.

Les Pieds-bots.

LES champignons de cette famille se distinguent des autres par leurs tiges hautes & peu droites, cylindriques, pleines, mais arrondies inégalement du bas, & un peu tournées, à peu-près en manière de pied-bot, & par leur chapiteau relevé inégalement en bosse. D'ailleurs, ces champignons ne sont pas d'une qualité bien franche; je n'en connois que trois espèces, qu'on trouve ici sous les noms de *Roux de Vincennes ravier*, de *Petit chapeau de Senard*, & de *Champignon prune de Monsieur*.

I. *Le Roux de Vincennes ravier (pl. LII, fig. 1, 2, 3).* Cette espèce, que je ne trouve point décrite, s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces. La couleur du dessus du chapiteau, est un roux mêlé ou lavé de jaune; celle de ses feuillets est d'un roux beaucoup plus foncé, & la tige est blanche, mais comme moirée par des poils ou très-fines écailles dont elle est couverte. Toute la plante, sur-tout quand on la presse, a une odeur très-sensible de petites raves; elle est d'ailleurs d'une substance sèche & assez ferme; ses feuillets, de longueur inégale, sont très-fins & très-serrés, & s'insèrent circulairement autour & au haut de la tige, qui est

eſt un peu renflée à cette partie. Cette tige eſt remplie d'une moelle qui finit par s'épuiſer. Toute la plante eſt d'ailleurs bien en chair, & cette chair eſt blanche. On trouve ce champignon en automne, à l'ombre, ſur-tout au bois de Vincennes.

Comme il me paroiſſoit ne pas avoir tous les caractères des champignons de bonne qualité, il a été eſſayé pluſieurs fois, ſans produire d'abord aucun effet; mais un chien, celui que nous appellions *galaſſe*, & qui en avoit beaucoup mangé, en fut malade, mais ſans le rejeter & ſans aucune évacuation: il finit par ſe rétablir bientôt, d'où l'on peut conclure que cette eſpèce n'eſt pas d'un uſage ſûr.

II. *Le Petit chapeau de Senard (pl. LIII, fig. 1)*. Ce champignon, que je ne trouve point décrit, haut de trois à quatre pouces, a le deſſus couleur de marron, avec des feuillets blancs & une tige brune d'une couleur griſe, qui marque ſur-tout au bas. Ses feuillets un peu hauts, écartés, taillés en portions de cercle, ſont entremêlés de demi-feuillets placés régulièrement entre deux petites portions de feuillets, & s'inſèrent régulièrement autour & au haut de la tige, où ils forment comme un filon entr'eux & la tige, qui a environ deux à trois lignes de diamètre.

Ce champignon, qu'on trouve dans la forêt de Senard, en automne, donné aux animaux, paroît les rendre plus triſtes, mais ne cauſe d'ailleurs aucun accident.

III. *Le Champignon Prune de Monſieur (pl. LIII, fig. 2; & Synon. des ſp. n.° 161)*. Cette eſpèce que Vaillant nous ſemble avoir indiquée le premier, croît en touffe & au nombre de deux ou trois enſemble, dans les bois, ſur-tout à Senard. La couleur du chapiteau eſt brune en place, tirant ſur le violet teint & rembruni, c'eſt-à-dire, prune-de-Monſieur. Ce chapiteau eſt finement gercé à ſa ſurface, ſur-tout au centre, & il a en outre, comme une fleur d'un gris blanc qui le couvre. Ses feuillets ſont blancs, entremêlés de grandes & de petites portions de feuillets, & échancrés à leur inſertion vers la tige, où ils forment le filon. La tige

cylindrique, mais un peu courbée ou torſe, eſt comme écailleuſe, par l'effet de petits poils diſpoſés en forme d'écailles, & pleine d'une moelle filandreuſe; elle a demi-pouce & plus de diamètre, ſur trois ou quatre de hauteur.

Ce champignon dont la chair eſt très-blanche, n'a pas de mauvais gout ni d'odeur déſagréable : donné aux animaux avec de la pâtée, il ne produit aucun effet ſenſible ſur eux, mais ils ont l'air étonnés, plus triſtes & ne jouent plus. Il n'en réſulte rien d'ailleurs. Je ne le crois ni décidément mal-faiſant, ni d'un uſage bien sûr.

FAMILLE 36.

Les Boſſillons bulbuleux.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer par leur couleur rouſſe ou dorée, par leur chapiteau relevé un peu en boſſe, & par leur tige demi-bulbeuſe; ils ſont d'ailleurs de qualité indifférente, c'eſt-à-dire, de nul effet ſur les animaux. On peut en diſtinguer trois eſpèces qu'on trouve ici ſous les noms de *Boſſillon doré*, de *Boſſillon roux*, & de *Boſſillon réglisſe*.

I. Le *Boſſillon doré (pl. LIV, fig. 1, 2)*. Cette eſpèce, que je ne vois clairement décrite nulle part, eſt d'un jaune doré par-tout, ſec, luiſant, d'environ trois pouces de hauteur, ſur un pouce & demi ou deux d'étendue au chapiteau. Taillé d'abord un peu en œuf, ce champignon perd bientôt cette forme, pour former le chapeau relevé au centre. Toute ſa ſubſtance eſt sèche, un peu coriace, & il n'a preſque pas de chair. Ses feuillets ſont écartés, bien rayonnés, hauts de quatre à cinq lignes, entremêlés de petites portions de feuillets, & de la même couleur que celle du chapiteau, mais beaucoup plus foncée; ils ſont ſecs & très-coriaces. La tige eſt un peu aplatie, pleine ou preſque pleine d'une moelle qui ſe diſſipe, & demi-bulbeuſe.

Ce champignon, qu'on trouve dans les bois des environs

de Paris, n'a ni ſaveur ni odeur déſagréables, & n'a rien qui invite à en faire uſage, n'ayant, pour ainſi dire, pas de chair.

II. Le *Boſſillon roux (pl. LIV, fig. 3, 4)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas non plus diſtinctement décrite, ſe fait remarquer par ſa couleur rouſſe, & par des écailles fines ou ſoies très-ſerrées, ce qui le rend comme piqué à l'épingle ou finement chagriné. Ce champignon, ainſi que le précédent, n'a preſque pas de chair; ſes feuillets ont auſſi la même diſpoſition, mais leur tranche eſt un peu taillée en dents de ſcie; ils ſont hauts de trois ou quatre lignes, durs & coriaces, & bien rayonnés, de la même couleur que celle du chapiteau. La tige blanche du haut, brune du bas, eſt pleine ou demi-pleine d'une moelle qui ſe diſſipe, & dont l'abſence la rend creuſe, ainſi que la partie qui eſt en terre, qui étoit d'abord demi-bulbeuſe.

La ſubſtance de ce champignon n'a pas plus d'une demi-ligne d'épaiſſeur. On le trouve dans les bois des environs de Paris. Donné aux animaux, il ne les incommode point.

III. *Le Boſſillon réglisſe (pl. LIV, fig. 5; & Synon. des eſpèces, n.° 158, a)*. Cette eſpèce, que Vaillant ſemble avoir fait connoître, *page 63, n.° 16* de ſon *Botanicon*, eſt par-tout de la même couleur, c'eſt-à-dire, à peu-près de celle de la ſubſtance de la réglisſe. Toute la plante n'a pas plus d'un pouce & demi de haut; elle a une foible odeur de mouſſeron, & ſent un peu le bois qui ſe gâte; ſa chair eſt molle & un peu humide, ſes feuillets ſont inégaux, recoquillés, ſerrés; en quoi ce champignon diffère de celui que Vaillant a indiqué, & qui les a écartés. La tige d'un diamètre inégal, quoique cylindrique & comme un peu renflée vers le milieu, eſt pleine d'une moelle qui ſe diſſipe, ce qui la rend bientôt fiſtuleuſe.

Ce champignon qu'on trouve au bois de Boulogne, donné aux animaux, ne les incommode point; malgré cela, il n'a pas les caractères des eſpèces de bonne qualité.

FAMILLE 37.

Les Sauvages nivelleurs.

LES champignons de cette famille, qui croiſſent ſolitairement dans les bois, ſe font remarquer non-ſeulement par leur irrégularité, par leur taille moyenne, & par leurs tiges un peu fortes, cylindriques, & de groſſeur à peu près égale, mais par des traits ſingulieres, ſoit dans leur texture, ſoit dans leur couleur, qui les font ſortir de la claſſe des champignons ordinaires, & qui les rendent pour ainſi dire étrangers. D'ailleurs, leur effet ſur le corps animal eſt à peu-près nul. On en peut diſtinguer trois eſpèces, qu'on trouve ici ſous les noms de *Feuille morte*, de *Champignon à lobes* ou *le Cinq parts*, & de *Sauvage roſe*.

I. *La Feuille morte (pl. LV, fig. 1).* Cette eſpèce, que je ne crois point décrite chez les auteurs de botanique, eſt couleur de feuille morte, avec des feuillets d'un roux foncé & noirciſſant, & une tige grisâtre. Toute la plante qui s'élève à trois ou quatre pouces de hauteur, avec un chapiteau qui en a à peu près autant d'un bord à l'autre, eſt d'une ſubſtance tendre, aqueuſe. Le chapiteau eſt un peu relevé au centre, & ſes bords, comme recoquillés; les feuillets ont cela de particulier, c'eſt qu'ils ſont finement piqués de petits points noirs, ce qui leur donne d'abord l'aſpect d'une couleur lilas très foncée. La tige eſt de groſſeur égale & cylindrique, d'un tiſſu tendre & pleine.

Cette plante, qu'on trouve aux buttes de Sèvres près de Paris, a une ſaveur qui n'eſt point déſagréable. Donnée aux animaux, à la doſe d'un champignon, mêlée avec de la pâte, elle ne les incommode pas, & rien n'annonce d'ailleurs des qualités ſuſpectes.

II. *Le Champignon à lobes* ou *le Cinq parts (pl. LV, fig. 2, 3 : & Synon. des eſpèces, n.° 2 7).* Cette eſpèce, que Linné paroît avoir indiquée le premier, eſt aſſez remarquable par la diviſion de ſon chapiteau en quatre ou cinq

lobes ou portions. Sa hauteur ordinaire eſt de trois pouces. Son chapiteau qui a à peu près la même étendue, eſt de couleur jaune ſale ou comme lavée de gris, & ayant une ſurface un peu viſqueuſe. Ses feuillets ſont blancs, épais, ſecs, fermes, caſſans, un peu écartés les uns des autres, hauts de cinq à ſix lignes, & formés viſiblement de deux lames adoſſées enſemble, de longueur inégale, c'eſt à dire, entre-mêlés de demi & de petites portions de feuillets, qui s'attachent de droite & de gauche à des feuillets entiers, ce qui les rend comme bridés à leur baſe : ceux qui ſont entiers, s'insèrent ſur la tige de la moitié de leur hauteur, ce qui les rend-là comme échancrés. La tige eſt blanche, mais lavée vers le milieu d'un peu de jaune, pleine, & d'une chair blanche comme celle du chapiteau dont elle eſt une continuité.

Ce champignon, qu'on trouve dans la forêt de Sénard, n'eſt ni d'une ſaveur, ni d'une odeur déſagréables, & donné aux animaux, il ne les incommode en aucune manière.

III. *La Souris roſe (pl. LVI, fig. 1, 2)*. Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt très-remarquable par la couleur gris de ſouris foncé de ſon chapiteau, & par celle de ſes feuillets, d'une belle couleur de roſe claire, avec une tige blanchâtre ou griſe. Sa ſubſtance n'eſt pas parfaitement blanche, mais légèrement teinte de gris. Sa ſurface eſt sèche, douce au toucher, comme ſoyeuſe, mais ſans être peluchée. Les feuillets ont, outre leur couleur, cela de particulier, c'eſt qu'ils ſont liés dans quelques endroits comme par des brides tranſverſales. La tige qui eſt forte, & comme un peu ſillonnée vers le milieu, eſt pleine d'une ſubſtance moelleuſe qui finit par ſe diſſiper.

Ce champignon qu'on voit ici de grandeur naturelle, & qu'on trouve dans la forêt de Sénard, eſſayé ſur les animaux à pluſieurs repriſes, n'a produit aucun effet ſenſible ſur eux.

FAMILLE 38.

Les Retrouſſés.

LES champignons de cette famille ſe ſont remarquer non-ſeulement par leur irrégularité, mais par la coupe de leur tige comme amincie du bas & taillée un peu en cheville, & par la diſpoſition de leur chapiteau, dont les bords ſont comme retrouſſés & relevés, de manière que la ſurface avec celle des feuillets, repréſente comme un plateau. Ils different de ceux que nous avons nommés *Chevelus*, par leur chapiteau qui n'eſt pas ondé, par leur tige qui n'eſt pas ſi exactement amincie depuis le haut juſqu'en bas, & par la diſpoſition des feuillets qui n'eſt pas la même. Ces plantes ſont en général de qualité ſuſpecte. On en peut diſtinguer trois eſpèces, qui ſont, le *Champignon lie de vin*, le *Vert des bois*, & le *Mouſſeron ſauvage*.

I. *Le Champignon lie de vin (pl. LVII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce que je ne trouve point décrite, eſt très-remarquable par ſa couleur de lie-de-vin ou roſe foncée répandue généralement ſur toute la ſurface extérieure, mais de manière qu'elle eſt beaucoup plus foncée au-deſſus du chapiteau qu'aux feuillets, dont il n'y a d'ailleurs que la tranche ou la partie extérieure qui en forme la ſurface, qui en ſoit teinte. Il en eſt de même de la tige, qui n'en eſt que ſuperficiellement lavée; c'eſt une couleur vineuſe répandue ſur un fond blanc. Le chapiteau eſt comme échancré à un endroit vers les bords, & ſa ſurface eſt un peu humide; ſa chair eſt blanche. Ses feuillets de longueur inégale & taillés en biſeau, ſont un peu preſſés les uns contre les autres; les entiers adhèrent fortement & de toute leur hauteur à la tige, qu'ils cernent d'une manière régulière. La tige eſt pleine & réſultant de fibres filandreuſes & longitudinales. Toute la plante eſt d'une ſaveur fade, ſans odeur, un peu molle.

Ce champignon qu'on trouve en automne dans la forêt de Sénard, donné aux animaux, les incommode d'une manière ſenſible, les fait aller en dévoiement, mais ne les tue pas.

II. *Le Vert des bois (pl. LVII, fig. 3, 4; & Synon. des eſp. n.° 212).* Cette eſpèce que Micheli paroît avoir indiquée, eſt remarquable par ſa taille de cinq à ſix pouces de hauteur, étant réduite ici aux deux tiers, & par ſa couleur verte du deſſus de ſon chapiteau, dont les feuillets ſont blancs ainſi que la tige. La ſurface eſt un peu rude au toucher, & ſes feuillets de longueur inégale, & régulièrement radiés; ſa tige eſt forte, un peu moelleuſe au centre & ſa chair blanche.

Toute la plante eſt légèrement âcre au goût, & n'a rien d'ailleurs qui invite à en faire uſage: donnée aux animaux, à la doſe d'un champignon mêlée à de la pâtée, elle ne les a point incommodés.

III. *Le Mouſſeron ſauvage (pl. LVIII, fig. 1, 2, 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, quoique très-commune & vaguement indiquée par les botaniſtes, eſt un champignon tout blanc, qui croît au printemps & en automne, dans tous les bois des environs de Paris, ſur-tout à celui de Vincennes. Il reſſemble d'abord en naiſſant, *fig. 3*, à un mouſſeron de bonne qualité & bien en chair; il ſe développe enſin, & s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, pour prendre la forme irrégulière qu'on voit ici, & le ſoutient blanc, ſans rouſſir ou ſans changer de teinte, ce qui ſuffit pour le diſtinguer des autres mouſſerons ronds de bonne qualité. Sa chair eſt ferme & blanche par-tout, & a juſqu'à un pouce d'épaiſſeur lorſqu'il n'eſt pas développé; ſa tige n'eſt ni de diamètre égal, ni bien cylindrique; elle eſt ordinairement ſillonnée, & pivote vers la terre. Sa ſubſtance ferme & blanche, eſt une continuité de celle du chapiteau. Ses feuillets, de longueur inégale, s'insèrent autour de la tige, mais en ſuivant l'irrégularité de cette partie, ce qui offre une radiation qui n'eſt pas exactement circulaire ou

régulière. Sa surface est un peu humide, & toute la plante qui est fade au goût, a une odeur de terre humide & presque vireuse.

Cette plante ayant l'air suspect & pouvant être mise en usage, je fus très soigneux de m'assurer de ses effets sur le corps animal, & elle fut essayée plusieurs fois sur ceux qui étoient en expérience, mais sans produire aucun effet. Une seule fois, un chien auquel on en avoit donné beaucoup, en rejeta une partie en vomissant, mais d'ailleurs sans en être fort incommodé. Au printemps de 1782, m'étant assuré qu'on le vendoit à la halle à Paris, pour un mousseron de première qualité, & que plusieurs personnes, après avoir mangé des tourtes dans lesquelles on le faisoit entrer, avoient éprouvé des coliques & le dévoiement, j'eus soin d'en instruire le Magistrat, qui réprima sur le champ ces abus par une ordonnance de police, en date du 13 mai de cette année, qui défend à toute personne d'exposer en vente sur le carreau de la halle, aucune espèce de champignon qui n'ait été visitée par les syndics des jardiniers ou autres personnes préposées à cet effet. Je fus prié en même temps par le Magistrat de me rendre chez le commissaire Sereau, pour faire connoître ce qui étoit nuisible en ce genre, & ce qui ne l'étoit pas. Tous les champignons exposés en vente à la halle, y furent transportés & visités; & ceux de l'espèce dont on parle, rejetés. Comme ce champignon a beaucoup de corps, ceux qui le mettoient en vente, avoient eu soin de le couper avec un couteau, de le diminuer & de l'arrondir en manière de petit mousseron à tête ronde, & le vendoient ainsi fort cher dans des cornets de papier. Cette friponne rie reconnue fut réprimée, & depuis cette époque elle n'a plus eu lieu.

FAMILLE 3[illegible].

Les Champignons d'ivoire.

Les champignons de cette famille se distinguent des autres,

autres, par la diſpoſition de leur chapiteau creuſé au milieu, & langueté, & ſur-tout par celle de leur tige haute effilée, ſillonnée, un peu aplatie, & comme anguleuſe du haut, & par leurs qualités ſuſpectes: je n'en connois qu'une eſpèce, qu'on trouve ici ſous le nom de *Blanc d'ivoire.*

Le Blanc d'ivoire (pl. LIX, fig. 1, 2). Cette eſpèce qui ne me paroît pas clairement décrite chez les auteurs, eſt un petit champignon tout blanc, mais d'un blanc luiſant & comme d'ivoire, à ſurface sèche, très-agréable à la vue, qu'on trouve en automne, ſur-tout dans le parc de S.t Maur; ſes feuillets de longueur inégale & bien rayonnés, finiſſent, pour la plupart, comme par des nervures implantées ſur la tige. Cette tige qui eſt pleine, & qui peut avoir deux pouces de hauteur ſur trois lignes de diamètre, n'eſt ni droite ni cylindrique; elle eſt un peu aplatie & ſillonnée du haut. Le chapiteau ſe creuſe au milieu, & ſes bords ſont languetés agréablement.

Cette plante n'a rien en apparence qui ſemble en devoir faire redouter l'uſage, n'ayant ni ſaveur ni odeur déſagréables, ni humidité, & ayant une chair très-blanche; cependant, donnée à un chien, à la doſe d'un ſeul champignon, trois heures après l'avoir priſe, l'animal en a été très-malade, il a été par haut & par bas, a refuſé de manger, a eu l'air très-ſouffrant & très-abattu, & a éprouvé un véritable *cholera.* Cela ſuffit pour rendre très-circonſpect ſur ſon uſage. On le voit ici de grandeur naturelle, & on ne ſauroit le confondre avec d'autres.

FAMILLE 40.

Les Baſſets creux ou *Creuſets.*

LES champignons de cette famille ſont remarquables ſur-tout par l'irrégularité & la petiteſſe de leur tige, par leur ſurface creuſe & par leurs qualités ſuſpectes. Je n'en connois qu'une eſpèce, qu'on trouve ici ſous le nom *de Baſſet de cave.*

Le Baſſet de cave (pl. LIX, fig 3, 4). Cette eſpece que

je ne trouve pas non plus clairement décrite, croît dans les lieux très-ombragés & bas, comme dans les caves ; elle a environ quatre pouces d'étendue au chapiteau, ſur un pouce au plus de hauteur. Son chapiteau de couleur preſque noire, comme découpé ou langueté irrégulièrement aux bords, ſe creuſe profondément. Sa ſurface eſt humide & un peu rude au toucher ; ſa tige aplatie du haut, eſt échancrée au milieu, & de couleur brune. Ses feuillets de longueur inegale, mais bien rayonnés, droits & ſerrés, ſont d'un blanc ſale, ou griſâtres.

Toute la plante a une odeur de cave au bois, ou de terre humide melée de débris de ſubſtances végétales ; ſa chair n'eſt pas bien blanche, & participe de la couleur dominante. Ce champignon donné à un chien, l'a rendu malade, l'a dévoyé, mais ſans le faire mourir.

FAMILLE 41.

Les Soucoupes - peau douce ou de liége.

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux de la précédente, non-ſeulement par la diſpoſition de leur chapiteau, de leurs feuillets & de leur tige qui n'eſt pas la même, mais par leur ſubſtance sèche & leurs qualités non ſuſpectes : je n'en connois qu'une eſpèce, qu'on trouve ici ſous le nom de *Soucoupe de liége.*

La Soucoupe de liége (pl. LIV, fig. 5, 6 ; & Synon. des eſp. n.° 208). Cette eſpèce, que Micheli me paroît avoir indiquée & que les Italiens nomment *fughetto*, à cauſe de la douceur de ſa ſurface unie, sèche & ſemblable à celle du liége, ſe fait remarquer par cette particularité & par ſa couleur olivâtre ou de terre d'ombre. Ce champignon n'a pas un pouce de hauteur, mais le chapiteau en a trois ou quatre d'étendue ; il eſt creuſé en manière de ſoucoupe. Ses feuillets de longueur inégale, ſont d'une ſubſtance delicate, minces & ondés, comme on le voit ici *fig. 6*. La tige eſt cylindrique, pleine,

blanche, ainſi que la ſubſtance intérieure. Toute la plante a une odeur & une ſaveur agréables; eſſayée ſur les animaux, elle ne produit aucun effet, & rien n'annonce d'ailleurs des qualités ſuſpectes.

FAMILLE 42.

Les Entonnoirs mous.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer non-ſeulement par la diſpoſition conſtante de leur chapiteau à ſe creuſer en manière d'entonnoir ou de trompette, ou de verre à boire, par celle des feuillets à ſe terminer en nervures preſque inſenſibles ſur la tige évaſée à la partie ſupérieure & en général amincie du bas, mais par leur ſubſtance généralement molle, fade au goût, & d'un effet nul ſur les animaux. On en peut diſtinguer onze eſpèces qu'on trouve ici ſous les noms de *Champignon rouge-bord*, de *Champignon des foſſés*, de *Verre à boire*, d'*Entonnoir des jardins*, d'*Entonnoir de Provence*, d'*Entonnoir pied-de-chèvre* ou *de Bondy*, de *Colombettes de J. Bauhin*, de *Trompettes blanches*, de *Girolle-entonnoir* ou de *fauſſe Girolle*, de *Girolle femelle* ou *jumelle*, de *petit Bijou blanc-de-lait*, de *Colimaçon*, & de *Girolle en bouquet de Vaillant*

I. Le *champignon rouge-bord (pl. LX; & Synon. des eſp. n.° 219. b)*. Cette eſpèce que Micheli a fait connoître, eſt un beau champignon à chapiteau couleur de vin rouge ou de laque, avec des feuillets & un pédicule blancs, tourné & creuſé en forme d'entonnoir, & qu'on trouve dans les bois des environs de Paris, en automne. Sa ſurface eſt couverte d'une mucoſité qui la rend viſqueuſe & luiſante; il eſt ſujet à être mordu par les limaces, comme on le voit ici. Sa hauteur ordinaire eſt de quatre à cinq pouces, avec une égale étendue de chapiteau d'un bord à l'autre. Ses feuillets d'un beau blanc de lait, ſont de longueur inégale, un peu hauts & écartés les uns des autres. Sa tige qui a environ ſept à huit lignes de

diamètre, eſt pleine d'une ſubſtance moelleuſe qui finit par ſe diſſiper entièrement.

Ce champignon qui a peu de chair, & dont il paroît qu'on fait uſage en Italie, donné aux animaux, ne leur nuit en aucune manière; il n'a rien non plus qui annonce des qualités ſuſpectes.

II. *Champignon des foſſés (pl. LXI, fig 1, 2; & Syn. des eſp. n.° 62).* Cette eſpece que l'Écluſe ſemble avoir fait connoître le premier, s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces, & ſon chapiteau a quelquefois ſept pouces d'étendue d'un bord à l'autre. Ce champignon avec des bords roulés en deſſous & d'abord bombé, ſe relève pour former le plateau & enfin l'entonnoir. Sa ſurface eſt couverte d'une peau fine très douce au toucher, de couleur griſe ou blanc ſale tirant un peu ſur le roux, qu'on enlève facilement, & qui porte aſſez ſouvent des débris de feuilles d'arbre collées comme on le voit ici. Cette ſurface humide en naiſſant, eſt bientôt sèche. Ses feuillets ployés lorſque la plante ſort de terre, ſe déployent à meſure que les bords du chapiteau ſe déroulent dans le développement, mais ils reſtent ridés par l'effet de cette impreſſion première. Ces feuillets ſont de couleur jaunâtre, ſerrés, tendres, caſſans, & changent de couleur en bruniſſant quand on les preſſe; ils jettent même alors un peu d'humidité, mais qui n'eſt ni laiteuſe ni âcre: ils ſe terminent le long de la tige, avec la ſubſtance de laquelle ils ſe confondent, & ſont entremêlés vers les bords du chapiteau, de quarts & de petites portions de feuillets. La tige qui n'eſt jamais droite, mais un peu tortueuſe & courbe, a environ un pouce de diamètre; elle eſt d'une ſubſtance fibreuſe à ſes parois & moelleuſe au centre; ſa couleur eſt mêlée de marron, de jaune & de blanc, ſur-tout vers le haut.

Ce champignon, qui eſt d'une ſubſtance un peu molle & d'une chair blanche: ſans âcreté, change bientôt de couleur lorſqu'il eſt cueilli, il devient roux ou couleur de chamois: ſi l'on verſe deſſus de l'alkali fixe, l'endroit brunit mais ſans donner d'odeur. Donné aux animaux, à pluſieurs repriſes,

Il n'a jamais produit aucun effet ſur eux, & je ne le crois pas d'un uſage mal-faiſant : on le trouve en quantité à Marly, à Chambourcy, ſous les châtaigners; à Vincennes, dans les taillis clairs, & ſur-tout dans les foſſés parmi les feuilles qui ſe pourriſſent.

III. *Le Verre à boire (pl. LXII).* Cette eſpèce que je ne vois pas clairement indiquée par les botaniſtes, croît dans les lieux bas, humides & ombragés des bois. Ce champignon forme l'entonnoir ou plutôt le verre à boire avec des bords languetés; ſa couleur eſt un roux foncé ou fauve ſale & obſcur, avec des feuillets rembrunis. Sa ſurface qui eſt aſſez sèche, eſt douce au toucher, comme celle de l'eſpèce précédente, & couverte d'une peau qui s'enlève facilement de même. Sa ſubſtance eſt molle; il devient quelquefois fort grand, mais ſa taille ordinaire eſt de quatre ou cinq pouces de haut ſur autant d'évaſement. Ses feuillets ſont tres-preſſés & de longueur inégale; ils ont deux à trois lignes de haut ou de largeur, & une ſaveur légèrement acide. La tige eſt pleine, fibreuſe, d'un pouce ou deux de haut, ſur demi-pouce de diamètre.

Cette plante qu'on trouve en automne à Villedavray, a peu de chair & preſque point de parfum; donnée aux animaux, mêlée avec de la pâtée, elle ne les incommode point.

IV. *L'Entonnoir des jardins (pl. LXIII. fig. 1).* Cette eſpèce que je ne vois point clairement décrite nulle part, eſt un champignon couleur de tabac d'Eſpagne foncé, qui ſort de terre taillé en entonnoir, comme on le voit ici, de trois à quatre pouces de haut ſur à peu-près autant d'évaſement. Sa ſurface eſt sèche, unie, un peu luiſante & douce au toucher; ſa ſubſtance un peu molle, eſt fade au goût; ſa chair jaune, ſes feuillets fins, ſerrés, de longueur inégale; ſa tige pleine, & par-tout de la même couleur, d'un demi pouce de diamètre.

Ce champignon qu'on trouve dans les routes des bois & dans les allées des jardins, ſur-tout à Choiſy, ſe conſerve long-temps ſans s'altérer; il moiſit à ſa ſurface plutôt que

de ſe corrompre : les vers ne l'attaquent pas pour l'ordinaire. Donné aux animaux, il ne les incommode en aucune manière ; mais il n'a rien qui invite à en faire uſage ; il a beaucoup d'analogie avec l'eſpèce précédente, mais ſes bords ne ſont point languetés, & ſa chair eſt jaune.

V. *L'Entonnoir de Provence (pl. LXIII, fig. 2, 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 146).* Cette eſpèce que Garidel a fait connoître, & qu'on appelle *pinedo* en Provence, parce qu'on la trouve ordinairement ſous les pins, eſt un petit champignon couleur de chair vive, taillé en forme d'entonnoir, mais qui a ceci de particulier, c'eſt que la peau qui le couvre eſt ſujette à s'ouvrir au centre du chapiteau, de manière à former, avec la tige, dont le centre ſe creuſe, *(fig. 4)* comme un véritable goulot d'entonnoir, dans lequel l'eau pluviale ſe ramaſſe. Il n'a guère plus de trois pouces de hauteur, ſur à peu-près la même étendue d'évaſement ; ſes feuillets de longueur inégale, ſe terminent le long de la tige dont les parois ſont épaiſſes, mais qui eſt vidée au centre.

Tout le champignon eſt bien en chair lorſqu'il eſt frais, & ſe conſerve ſans ſe corrompre. Il eſt d'une ſaveur & d'une odeur de champignon agréables : ſa chair eſt blanche : on en fait uſage en Provence, où l'on n'a jamais ouï-dire qu'il en ait réſulté d'accident.

VI. Les *Colombettes de J. Bauhin (pl. LXIV, fig. 1, 2, & Synon. des eſpèces, n.° 69, b).* Cette eſpèce que Jean Bauhin a fait connoître ſous le nom de *colombettes*, & qu'il avoit vue dans le Montbéliard, d'où l'on a tiré la plante repréſentée ici, ſe fait remarquer par ſa couleur blanche, ſa ſurface sèche, ſa ſubſtance d'un beau blanc & aſſez ferme, & par la diſpoſition qu'elle a à ſe creuſer en forme d'entonnoir, avec des ſillons ou ſinuoſités à ſon chapiteau. Ce champignon n'a pas plus d'un pouce & demi de haut, avec un chapiteau d'environ quatre pouces d'étendue d'un bord oppoſé à l'autre. L'épaiſſeur du chapiteau eſt à peu près de quatre lignes ; ſa pulpe ſe continue avec celle de la tige.

Les feuillets hauts de deux à trois lignes ſont un peu ſerrés, épais, bien nourris, d'un blanc de lait, & entremêlés de demies & de petites portions de feuillets placés vers les bords. Ceux qui s'étendent depuis la marge du chapeau juſqu'à la tige, s'y insèrent en ſe confondant avec ſa ſubſtance, & y formant comme des rainures ou ſillons. On diſtingue deux ſortes de ſubſtance dans ce champignon; l'intérieure ou la pulpe qui eſt moelleuſe & qui s'étend depuis la baſe de la tige, juſqu'au haut du chapiteau, dont elle occupe toute l'étendue, & l'extérieure qui eſt une ſubſtance fibreuſe, plus ferme, qui forme les parois de la tige & toute la couverture du chapiteau, y compris les feuillets qui n'en ſont qu'une expanſion ou continuité. La tige n'a pas plus d'un pouce de haut, ſur cinq ou ſix lignes de diamètre.

Toute la plante qui n'a ni ſuc ni âcreté, a une ſaveur de bon champignon, & ſe conſerve bien. C'eſt une eſpèce d'excellente qualité, & qui n'incommode point; auſſi eſt-elle très-recherchée pour l'uſage. Elle croît en abondance entre Champigny & Paſſavent, au Chénois dans le Montbéliard.

VII. L'*Entonnoir pied de chèvre* ou *de Bondy (pl. LXV, fig. 1)*. Cette eſpèce que je ne trouve point décrite, eſt remarquable par ſa forme d'entonnoir, dont le goulot repréſenté par ſa tige, n'eſt pas droit, mais taillé en manière de pied de chèvre. Ce champignon eſt couleur de tabac d'Eſpagne comme l'eſpèce IV, mais d'un ton beaucoup plus clair; il s'élève à la hauteur de ſept à huit pouces : il eſt bien en chair, mais cette chair eſt un peu molle, & n'eſt pas d'un blanc net, mais lavé un peu de la couleur extérieure. Ses feuillets fins & de longueur inégale, ſe terminent en nervures ſur la tige, comme dans tous ceux de cette famille. Sa tige forme le coude comme on le voit : elle eſt pleine & de la même ſubſtance que celle du chapiteau, taillée en pavillon d'entonnoir.

Ce champignon a la ſurface sèche & aſſez douce au toucher, n'a pas de mauvais goût, & paroît propre à l'uſage des tables. Donné aux animaux, il ne les incommode point,

& l'on m'a aſſuré qu'on en faiſoit uſage. On le trouve en automne, dans la forêt de Bondy; ſa chair a juſqu'à trois pouces d'épaiſſeur dans le plus grand évaſement du chapiteau.

VIII. *Les Trompettes blanches (pl. LXV, fig. 2, 3, 4, 5; & Synon. des eſpèces n.° 204).* Cette eſpèce que Micheli a fait connoître eſt remarquable par ſa forme de trompette ou d'entonnoir, par ſa couleur blanche & par ſes ſoies fines en forme d'écailles. Ce champignon s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces lorſqu'il croît par terre comme celui des fig. 2, 3, mais il eſt moins haut lorſqu'il croît ſur les arbres comme celui des fig. 4 & 5. Celui qui croît par terre eſt preſque tranſparent, & n'a pour ainſi dire pas de chair; ſes ſoies en forme de fines écailles, ſont noires; ſes feuillets entremêlés de petites portions de feuillets. Celui qui croît ſur les troncs d'arbres coupés, ſur-tout ſur celui du noyer, eſt beaucoup plus en chair, ferme, ſec & blanc comme l'autre, & invite à le manger.

Eſſayés l'un & l'autre ſur les animaux, ils ne produiſent aucun effet; & je n'y vois rien qui annonce des qualités ſuſpectes.

IX. La *Girolle entonnoir* ou *fauſſe Girolle (pl. LXVI, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 51).* Cette eſpèce que l'Écluſe ſemble avoir fait connoître, & dont il a donné la figure, eſt d'une belle couleur rouſſe, répandue généralement ſur toute la ſurface qui eſt sèche & unie. Ce champignon en naiſſant, a une tête ronde & régulière, qui ſe déforme dans le développement & ſe creuſe en entonnoir irrégulier, *fig. 1;* il n'a jamais plus de trois pouces de haut, & ſa ſubſtance n'a pas plus d'une ligne d'épaiſſeur. Ses feuillets de longueur inégale, ſe terminent en nervures ſur la tige, qui eſt pleine d'abord, & de deux lignes environ de diamètre.

Cette plante a une légère odeur de champignon qui n'eſt point agréable, avec un foible goût de ces plantes: rien n'annonce des qualités ſuſpectes; cependant donné à un chien, il l'a rendu malade; l'animal s'eſt plaint, l'a rejeté

en

vomiſſant, mais n'en eſt pas mort. C'eſt vraiſemblablement cette eſpèce dont la couleur & la forme ſe rapprochent beaucoup de celle qu'on connoît ſous le nom de *girolle*, dont on fait uſage, & avec laquelle elle aura été confondue, qui a donné lieu au reproche qu'on a fait à cette dernière eſpèce, d'être mal-faiſante; mais ce reproche ne me paroît pas fondé. Quant a la mépriſe, pour peu qu'on y faſſe attention, il n'eſt pas poſſible de confondre ces deux eſpèces. La vraie girolle a beaucoup plus de chair, eſt d'une belle couleur jaune ou ſafran, & a pour feuillets des nervures ramifiées; au lieu que les feuillets de celle-ci ſont droits depuis la tige juſqu'au bord du chapiteau : d'ailleurs, la vraie girolle pique un peu la langue lorſqu'on la goûte, celle-ci ne produit pas cet effet. On la trouve ſur-tout dans les bois de Vincennes & de Boulogne en automne; elle paroît quelquefois même en hiver, lorſque la ſaiſon eſt douce & pluvieuſe, & reſte long-temps ſans ſe corrompre.

X. *Girolle femelle* ou *Jumelle (pl. LXVI, fig. 3, 4).* Cette eſpèce que je ne trouve point décrite, eſt un petit champignon d'environ un pouce de hauteur, d'une belle couleur de fleur de capucine, répandue par-tout juſqu'à l'intérieur de ſa ſubſtance qui eſt jaune, en quoi elle differe principalement des autres plantes de même nom. D'ailleurs, ſa forme eſt différente, ainſi que la diſpoſition des feuillets qui ne ſont point ramifiés, mais entremêlés ſeulement de petites portions de feuillets d'une ſubſtance différente de celle du chapiteau. Sa tige pointue vers la terre, eſt pleine, mais fragile & caſſante. Cette plante n'eſt pas de mauvais goût, & n'a rien qui annonce des qualités ſuſpectes : donnée aux animaux, elle ne les incommode en aucune manière. On la trouve en automne dans la forêt de Senard.

XI. *Le Petit bijou blanc de lait (pl. LXVI, fig. 5).* Cette eſpèce que je ne trouve point décrite, eſt un très-petit champignon tout blanc de lait, d'un pouce & demi de haut, avec un chapiteau d'environ trois lignes d'étendue. Ses feuillets très régulièrement rayonnés & entremêlés de

quarts de feuillets, s'insèrent autour de la tige à la même hauteur. Les bords du chapiteau ſont roulés en-deſſous, & forment un creux au centre. La tige eſt en partie mollueuſe & en partie vide. Ce petit champignon eſt d'une chair sèche, aſſez ferme, blanche, de ſaveur douce & comme ſucrée, mais ſans odeur; ſa ſurface eſt sèche. Donné aux animaux, il ne les incommode point.

XII. *Le Colimaçon (pl. LXVI, fig. 6).* Cette eſpèce dont je ne vois pas qu'aucun auteur ait fait mention, eſt un petit champignon grisâtre, dont le chapiteau eſt tourné en manière de coquille de limaçon, dont la ſpirale ſe termine à un centre creux, figurant en quelque ſorte l'entonnoir. Ses feuillets ſont des nervures fines, dont l'impreſſion paroît à la partie ſupérieure des chapiteaux, au nombre de cinq ou ſix ſur le même pied. Ce champignon, qui eſt aſſez en chair, n'eſt ni d'un mauvais goût, ni de mauvaiſe odeur, & mêlé aux alimens des animaux, il ne leur fait aucun mal. On le trouve à Bondy en automne.

XIII. *Girollete en bouquet*, ou *la petite Girolle de Vaillant (pl. LXVI, fig. 7; & Synon. des eſpèces, n.° 153).* Cette eſpèce que Vaillant a fait connoître avec figure, mais qu'il paroît avoir confondue avec une autre *(tome I, page 232)*, eſt un petit champignon qui croît en touffe de cinq ou ſix enſemble, & s'élève à la hauteur de deux ou trois pouces. La couleur du chapiteau eſt un canelle foncé ou marron clair, & celle de ſa tige eſt jaune; il n'a pour ainſi dire qu'une peau coriace, qui eſt un peu rayée par l'impreſſion des feuillets poſés deſſous, leſquels ſe terminent par des nervures fines ſur la tige. Ces petits chapeaux ſont creuſés au milieu; la tige eſt coriace & creuſe, d'un diamètre égal, mais quelquefois ſillonnée.

Ce champignon a une ſaveur de champignon qui n'eſt point déſagréable, mais ſans odeur; il n'a rien qui annonce des qualités ſuſpectes, & donné aux animaux, mêlé à leurs alimens, il ne leur fait aucun mal.

FAMILLE 43.

Les Entonnoirs fermes.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer par leur ſubſtance ferme, & par la forme exacte d'entonnoir qu'ils prennent, repréſentée par une tige droite, cylindrique égale, qui figure le goulot, & par l'évaſement du chapiteau qui en repréſente le pavillon; ils ſont en outre de qualité ſuſpecte. Je n'én connois qu'une eſpèce, qu'on trouve ici ſous le nom d'*Entonnoir vénéneux*.

L'Entonnoir vénéneux (pl. LXVII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 9, b, 2). Cette eſpèce, que Bubaxum nous ſemble avoir indiquée le premier, eſt bombée en ſortant de terre, comme on le voit *fig. 1*, ayant ſes bords roulés en deſſous & ſes feuillets pliſſés. Ce champignon déroulant ſes bords, s'élève enſuite à la hauteur de cinq à ſix pouces, pour former l'entonnoir, *fig. 2*; mais ſes feuillets reſtent toujours un peu pliſſés par l'eſſet de la diſpoſition première. Cette plante eſt de couleur baie ſale ou obſcure, avec des feuillets griſâtres & une tige d'un blanc ſale; mais ſa chair eſt blanche, ferme, & a une ſaveur & une odeur de champignon ordinaire qui ne ſont point déſagréables, mais qui ne ſont pas franches non plus. Ses feuillets un peu pliſſés & un peu écartés les uns des autres, ſont entremêlés de loin en loin de quelques portions de feuillets vers les bords du chapiteau; les plus longs viennent ſe perdre en nervures ſur la tige, qui eſt d'abord pleine d'un ſubſtance moelleuſe, mais qui devient enſuite totalement creuſe comme un bâton de ſureau qu'on auroit vidé.

Cette plante donnée aux animaux, les incommode d'une manière ſenſible; ils la rejettent bientôt après en vomiſſant, & en ſont très-abattus, ce qui ſuffit pour tenir en garde contre ſon uſage. Ce champignon qui n'eſt pas commun, ſe trouve aux environs de Beaulieu près de Paris.

FAMILLE 44.

Les Poivrés laiteux.

LES champinons de cette famille ſe font remarquer non-ſeulement par cette particularité de contenir dans l'intérieur de leur ſubſtance une liqueur laiteuſe qui s'écoule en gouttes de ces plantes pour peu qu'on les entame, & qui pique la langue comme du poivre, mais par leur ſubſtance d'ailleurs ferme, caſſante, leur ſurface sèche & un peu rude au toucher ou inégale, & par leurs feuillets fins, de longueur inégale, inſérés circulairement au haut d'une tige en général courte & taillée en cheville. Ils ſe creuſent d'ailleurs à peu-près comme les précédens, pour prendre la forme de ſoucoupe ou d'entonnoir. Ces champignons, ſans contenir de principe délétère ou abſolument mal-faiſant, peuvent nuire quand ils ne ſont pas corrigés par les moyens convenables, & par leur quantité, & ſont en général indigeſtes. On les connoît dans les campagnes ſous les noms génériques de *Prévats* & d'*eau-boiron*, comme pour dire *poivre à* & *eau boiront*, à cauſe de leur ſaveur piquante & de la diſpoſition de leur chapiteau propre à retenir l'eau de la pluie. On en peut diſtinguer environ neuf ou dix eſpèces, qu'on trouve ici ſous les noms de *Laiteux poivré blanc*, de *Laiteux poivré noir échancré*, de *Laiteux poivré noir cerclé*, de *Laiteux poivré vert*, de *Mouton zoné*, de *Laiteux zoné de l'ail'aut*, de *Lait doré*, de *Laiteux en cheville*, de *Champignon du cerf* ou *petit Mouton*, & de *Laiteux pointu*.

I. Le *Laiteux poivré blanc* (*pl. LVIII, fig. 1, 2, 3, 4*; & *Synon. des eſpèces, n.° 9, a 1, 2, 3*). Cette eſpèce eſt celle dont preſque tous les botaniſtes & d'autres auteurs ont parlé, ſous le titre de *fungus albus acris* de G. Bauhin, quoique ce ne ſoit pas celle que cet auteur a voulu indiquer, comme on peut s'en convaincre à la ſynonimie des eſpèces. Ce champignon a acquis même une ſorte de célébrité, ſoit

par les qualités vénéneuſes que Dotal, J. Bauhin & d'autres lui ont attribuées, ſoit par les expériences phyſiques & chimiques auxquelles ſon ſuc a été ſoumis, par Liſter & Watſon. C'eſt ce grand champignon à chapiteau creux qui s'évaſe beaucoup, & qui prend quelquefois la forme d'une conque de mer, qu'on trouve en automne dans les bois & dans les routes ou avenues, ſur-tout celles qui ſont bordées de peupliers, & qui répand un ſuc laiteux extrêmement âcre, pour peu qu'on l'entame.

On doit diſtinguer trois états dans cette plante, qui offrent trois aſpects différens, celui de fraîcheur, celui de maturité & celui de vétuſté.

Dans le premier, ſa ſurface eſt liſſe, unie, ne ſe pelant point, ſa couleur très-blanche & ſes feuillets droits, ſa ſubſtance interne blanche, ferme, caſſante, preſque friable, celle du pédicule de même. Dans le ſecond, ſa ſurface devient douce au toucher & comme veloutée, ſemblable à un velours ras, ſes feuillets ſe friſent & ſe recoquillent quand il ſèche, comme on le voit ici, *fig. 2, 3*, & ſon ſuc prend une légère couleur de marron ou de canelle, qui ſe communique ſur-tout aux feuillets. Enfin, dans le troiſième état, lorſqu'il sèche ſur pied, ſa ſurface devient rude au toucher, ferme & preſque noire; il ne tarde pas alors à ſe décompoſer ou ſe détruire entièrement. Dans tous les états, on le déchire plutôt que de lui enlever ſa peau.

La meilleure figure que je connoiſſe de ce champignon, eſt celle qui eſt dans les œuvres de Bocq; c'eſt ce grand champignon qu'il a fait repréſenter au pied d'un arbre dans une vignette qui en contient pluſieurs. Celui qui eſt encore gravé dans l'Écluſe au huitième genre des bons à manger, ne le repréſente point mal. Celle qu'en a donnée Schaeffer, eſt mauvaiſe. Vaillant l'a très-bien décrit dans ſon état de maturité. Sa tige n'a pas plus de deux pouces & demi de haut dans les plus forts, ſur un de diamètre; ſon chapiteau d'un bord à l'autre a quelquefois juſqu'à dix pouces d'étendue; ſes feuillets ſont entremêlés de demi, de quart, & de portions de feuillets.

La forme d'entonnoir qu'il prend eſt irrégulière ; la tige eſt pleine d'une ſubſtance ferme, & ſemblable à celle du chapiteau avec laquelle elle ſe confond. Ce champignon eſt attaqué quelquefois, mais rarement, par les vers & par les limaces.

Lorſque le ſuc qu'il répand eſt ſec & concret, il eſt entièrement ſoluble dans l'eſprit-de-vin ; la teinture qui en réſulte eſt d'une belle couleur d'or, & en ajoutant de l'eau on la rend laiteuſe. Litter a fait beaucoup d'expériences ſur le ſuc de ce champignon ; il en réſulte qu'il n'eſt ni acide, ni alkali, quoiqu'il ſoit très-âcre. Cependant Tournefort aſſure, ſans doute d'après Watſon, qu'il rougit le papier bleu comme l'eſprit de nitre ; c'eſt ce que je n'ai point obſervé : il ne produit non plus aucun changement ſur une lame de couteau. Si l'on verſe ſur ce champignon de l'alkali fixe, cet alkali ne change point ſa couleur, mais en développe ſur-le-champ une odeur très-agréable de champignon de couche. Cette plante cueillie & gardée, prend preſque la dureté du bois, & ſouvent la motte de terre dans laquelle elle a pris naiſſance, devient dure comme une pierre par la concrétion de ſon ſuc réſineux.

Botal, Jean Bauhin & Tournefort ont regardé ce champignon comme très-ſuſpect, à cauſe de l'âcreté de ſon ſuc. Botal rapporte même un fait qui ſembleroit prouver qu'il eſt mal-faiſant : on a rapporté cette obſervation dans la première partie de l'ouvrage, *page 36*.

Jean Bauhin dit qu'ayant manié un de ces champignons & porté les doigts à ſa bouche, il ſurvint à ſes lèvres une cuiſſon & une démangeaiſon très-vives, d'où il conclut qu'il doit être très-dangereux ; mais tous ces faits ne me paroiſſent pas plus concluans que les preuves qu'on voudroit tirer de l'âcreté du poivre, de la moutarde, du raifort, du cochléaria, & de toutes les plantes de cette nature, contre leur uſage. On ne connoît à ce champignon d'autre principe qu'on puiſſe ſoupçonner mal-faiſant que cette liqueur âcre. D'ailleurs, il a tout ce qui caractériſe ceux de bonne

qualité, une ſurface sèche, une chair ferme & caſſante qui ne change point de couleur, des feuillets ſouvent couleur de roſe tendre; le goût des bons champignons & leur parfum, lorſqu'on le développe ou qu'on le fait cuire, & plus que tout, l'expérience de preſque tous les peuples d'Europe, qui en font uſage. L'ayant éprouvé ſur des animaux de différente eſpèce, je n'ai point obſervé qu'il les ait jamais incommodés. On le mange de temps immémorial en Allemagne, en Angleterre, en Ruſſie, dans pluſieurs parties de la France, & on n'a jamais obſervé qu'il ait cauſé des accidens. On corrige ſon âcreté avec le ſel ordinaire, l'huile d'olive ou le beurre, le poivre, &c.; ainſi aſſaiſonné, on le fait cuire ſur le plat ou ſur le gril: je l'ai mangé pluſieurs fois de cette manière ſans en être incommodé. J'avoue que ce n'eſt point un mets délicat, qu'il eſt même un peu amer, lourd ſur l'eſtomac, & qu'à moins d'y être fait, on ne le trouve point agréable & on le ſupporte difficilement; mais c'eſt ſouvent un régal pour le pauvre peuple, & lorſqu'il eſt bien cuit, & qu'on en mange modérément, il n'incommode point. Loëſel, dans ſon *Flora Pruſſica*, recommande ſon ſuc mêlé avec du ſyrop de guimauve, comme un diurétique & un lithontriptique aſſuré; on s'en ſert, ſuivant le même auteur, pour emporter les verrues lorſqu'on les frotte avec ſon ſuc.

Cette eſpèce eſt ſujette à varier de deux manières; quelquefois, au lieu d'une couleur de lait qu'il a ordinairement, il eſt d'un blanc mat ou légèrement azuré, comme le papier d'Hollande; alors il eſt privé de ſuc laiteux, quoiqu'également piquant; il ne donne qu'un ſuc aqueux, il eſt plus petit & comme avorté, on diroit qu'il ne lui manque que du lait: cette variété eſt rare.

Il y a une autre variété qui offre des feuillets couleur de roſe tendre; mais ce champignon eſt auſſi laiteux & auſſi âcre que celui qui a des feuillets blancs, il eſt même un peu plus piquant & plus amer (*Voyez fig. 1*). C'eſt cette variété qui forme alors plus particulièrement l'eſpèce déſignée par Sterbeck, ſous le nom de *fungus amarus*. On trouve ce

champignon en automne, sur-tout au bois de Vincennes & à Saint-Germain, dans le parc de Sceaux, sous les peupliers du bois de la Grange, d'Avron, &c.

II. Le *Laiteux poivré noir échancré (pl. LXIX, fig. 1; & Synon. des espèces, n.° 200, 1)*. Ce champignon que Micheli semble avoir fait connoître le premier, ne diffère du précédent que par sa couleur noirâtre & par sa petitesse; son chapiteau n'est pas exactement circulaire, mais un peu échancré en manière de rein ou de fève; il sort de terre en cet état. Ses feuillets d'un roux sale ou foncé, sont fins, serrés, de longueur inégale, sa tige très-courte & brune. Sa chair participe un peu de la couleur du dessus, & se trouve un peu grenue.

Toute la plante jette un lait extrêmement âcre. Donné cru à la dose d'un seul à un chien, je n'ai observé aucun effet. On le trouve à Bondy en automne.

III. Le *Laiteux poivré noir cerclé (pl. LXIX, fig. 2; & Synon. des espèces, n.° 200, 1)*. Cette espèce que Micheli semble avoir encore indiquée, a sa surface très-rude au toucher & comme ridée: le dessus du chapiteau & le pédicule sont très-bruns, presque noirs; les feuillets d'un roux sale & sombre. Son chapiteau a environ deux pouces d'étendue; sa chair n'a qu'une ligne d'épaisseur. Lorsque ce champignon sort de terre, ses bords sont roulés en dessous; ils se relèvent ensuite pour former la soucoupe & prendre la figure qu'on voit ici. Les feuillets sont fins, plissés & serrés, & le plus grand nombre est de longueur & de hauteur égales. Le pédicule qui a environ trois lignes de diamètre, est très-court, moitié creux moitié plein. Ce champignon est sec, dur, presque ligneux, jetant lorsqu'on le coupe un lait extrêmement acre; mais sa chair est assez blanche, & il n'incommode pas les animaux plus que le précédent, à la même dose, c'est-à-dire, d'un seul. Il n'est pas à craindre d'ailleurs qu'on le recherche pour l'usage; sa chair est grenue. On le trouve dans la forêt de Bondy avec le précédent.

IV. Le *Laiteux poivré vert (pl. LXIX, fig. 3, 4)*. Ce champignon

champignon que je ne trouve décrit dans aucun auteur, croît ſur-tout au bois de Vincennes, en automne, dans les endroits les plus ſombres. Dans les campagnes on le connoît ſous ce nom, le nom générique de *mauvais prévat ;* il eſt plus haut que les précédens, & généralement plus irrégulier. Il eſt d'une couleur verdâtre en deſſus, & ſa ſurface eſt ordinairement terreuſe & ſale. Ses feuillets inégaux en longueur ſont d'un blanc ſale, tirant ſur le roux ; ils ſont fins, très-ſerrés, arrangés circulairement autour du pédicule qui eſt droit, cylindrique, taillé un peu en pivot, fiſtuleux & verdâtre.

Ce champignon croît dans des terres noirâtres, mêlées de ſable & de débris de feuilles pourries de bouleau & de chêne ; il n'a point d'odeur. Lorſqu'on ouvre ce champignon, il en diſtille un lait brûlant, ſoit du chapiteau, ſoit des feuillets du pédicule. L'alkali fixe verſé ſur le chapiteau, change ſubitement ſa couleur verte en pourpre vineux, & en développe une odeur agréable de champignon.

Si l'on jugeoit de ſes qualités par ces apparences, on le croiroit très-mal-faiſant ; il ne l'eſt cependant point : après l'avoir donné aux animaux, je l'ai mangé, & je l'ai trouvé moins amère & plus agréable au goût que le laiteux poivré blanc.

IV. *Le Mouton zoné (pl. LXX, fig. 1, 2 ; & Synon. des eſpèces, n.° 38, a).* Ce champignon qu'on appelle *mouton*, dans les campagnes, parce qu'il eſt comme velu ou peluché, ſur-tout ſur les bords, donne un lait brûlant, lorſqu'on le caſſe : il eſt d'une couleur de roux tendre ou canelle clair, avec des bandes concentriques de même couleur, mais plus foible ; il eſt ferme, dur & caſſant net. Sa ſubſtance eſt auſſi blanche que le lait qui en diſtille ; le chapiteau a environ quatre pouces de diamètre dans les plus forts. Les feuillets ſont quelquefois d'un blanc ſale, d'autres fois chamois ou couleur de chair, le plus ſouvent blancs, un peu écartés les uns des autres, & entremêlés de petites portions de feuillets. Le pédicule qui eſt cylindrique, ferme, quoiqu'un peu creux, eſt taillé un peu en cheville ; il eſt d'un blanc lavé de la couleur

du chapiteau. La peluche des bords du chapiteau qui ſe rabat en deſſous, eſt blanche ; celle qui eſt deſſus, eſt de couleur mêlée de rouge & de chamois : cette peluche, lorſque le chapiteau eſt étalé, s'aplatit en forme d'écailles, ce qui fait un bel effet.

Vaillant en a donné une figure qui paroît peu exacte, & c'eſt peut-être la ſeule qu'on trouve dans ſon ouvrage qui ſoit dans ce cas. Celle qu'a donnée l'Écluſe, pour repréſenter la première eſpèce du dixième genre, lui reſſemble beaucoup mieux.

Ce champignon varie de deux ou trois manières : tantôt il a des bandes circulaires ou concentriques blanchâtres ſur un fond roux, très-apparentes ; tantôt elles ſont à peine ſenſibles, ſur-tout lorſque la plante ſort de terre ; tantôt ſon ſuc eſt d'un blanc de lait & tantôt jaune ; il prend ordinairement cette dernière couleur en vieilliſſant. Il eſt toujours peluché, ſur-tout ſur les bords. Vaillant l'a très-bien décrit d'ailleurs. On le trouve au bois de Pantin, à Vincennes & à Villers-Coterets.

Cette eſpèce n'a point d'odeur : l'alkali fixe verſé deſſus ne change point ſa couleur, & n'en développe aucun parfum ; mais ſa pulpe, blanche d'abord, change & devient roſe ou rouge, enſuite jaune ; ſon lait eſt fort âcre & brûlant. Donné aux animaux, il ne les incommode point. On le mange dans quelques campagnes, & l'ayant goûté cuit avec du beurre & du ſel, je l'ai trouvé plus agréable que le poivré blanc, il ne m'a point incommodé ; par conſéquent l'épithète de *torminoſus*, donnée par Schaeffer, ne convient point à celui-ci.

VI. *Le Laiteux zoné de Vaillant (pl. LXX, fig. 3, 4 ; & Synon., n.° 38, b).* Cette eſpèce que Vaillant a fait connoître, ſe rapproche beaucoup de la précédente par ſes bandes circulaires ; mais la ſurface du chapiteau qui eſt rouſſelette, tire un peu ſur la couleur du bois, & les feuillets ſur la couleur pourpre. D'ailleurs, il n'eſt pas peluché comme le précédent, & le lait âcre qu'il répand, ne ſort que des feuillets ;.

il n'a point d'odeur; ſes qualités ſont à peu-près les mêmes que celles des précédens.

Ce champignon, quoique bien décrit & figuré par Vaillant, a donné lieu à une inattention ſingulière de la part de Dalibard & de Linné, qui l'ont donné pour un *boletus*.

VII. *Le Lait doré (pl. LXXI, fig. 1, 2, 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 76).* Ce champignon que Loëſel a fait connoître, n'a pas ordinairement plus de deux pouces de haut; il eſt couleur d'orange ou ſafran clair, marqué de zones ou bandes légères de même couleur que celle de la ſurface, mais plus foible. Il eſt inégalement creuſé dans ſon centre, & a des éminences rudes; il eſt couvert d'une peau fine & tranſparente, ſemblable à une pelure d'oignon, & qu'on détache facilement. Il a environ deux pouces d'étendue; il eſt comme en feſtons ou languetté ſur les bords. Les feuillets ſont de la couleur du chapiteau, mais plus foncés, un peu écartés les uns des autres, & allant en ſerpentant.

La tige, de la même couleur que celle du chapiteau, eſt taillée un peu en cheville, haute d'un pouce & demi, & de trois à quatre lignes de diamètre.

La pulpe de ce champignon eſt jaunâtre ou ſafran clair, & le lait qu'il répand lorſqu'on le coupe eſt jaune, très-âcre & gluant. A ſon âcreté & à ſa couleur, on pourroit le ſuſpecter & le regarder comme dangereux; cependant, donné aux animaux, je ne me ſuis pas aperçu qu'ils en fuſſent incommodés.

Le champignon marqué par les *figures 3* & *4*, ne peut être conſidéré que comme une variété du précédent; il eſt zoné & de la même couleur, c'eſt-à-dire, orange clair ou roux ardent, un peu creuſé en nombril, humide, mais ſans épiderme, ou du moins avec une ſurpeau qu'on ne peut enlever ſans déchirer la ſubſtance: il a environ un pouce & demi d'un bord à l'autre. Sa chair eſt ferme, ſa pulpe d'un blanc qui participe de la couleur du deſſus & qu'il perd entièrement lorſqu'il eſt coupé & expoſé à l'air. Pour peu qu'on le preſſe, il en ſort un ſuc laiteux

un peu épais & fort âcre, qui n'eſt pas toujours parfaitement blanc, & le plus ſouvent jaunâtre.

Les feuillets, ainſi que la tige, ſont de la couleur du chapiteau; ils ſont un peu ſerrés & inégaux entr'eux. La tige eſt creuſe, taillée un peu en quille, marquée d'un ſillon au milieu, & n'eſt point cylindrique.

Ce champignon croît dans la forêt de Saint-Germain ſur des feuilles pourries de chêne. Eſſayé ſur des animaux, mêlé dans leur pâtée, il ne les incommode point.

VIII. *Le Laiteux-cheville* (*pl. LXXII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 154, a 1*).

Vaillant a fort bien décrit ce champignon; il dit que ſon chapiteau eſt plat & tant ſoit peu creuſé en nombril, qu'il a deux ou trois pouces de diamètre, qu'il eſt d'un blanc fort ſale, tirant ſur la couleur du bois; que ſes feuillets ſont de couleur fauve, tirant ſur le ventre de biche, & ſi pleins d'un lait gluant, que d'abord qu'on les entame, il en diſtille des gouttelettes de chaque feuillet; que ſon pédicule taillé en cheville, dont la pointe eſt en bas, a quatre ou cinq lignes de diamètre dans le fort de ſon épaiſſeur, & deux ou trois à la pointe: cela eſt exact; on le trouve à Saint-Germain. J'ajouterai que ſes feuillets ſont très-minces, inégaux en longueur & en hauteur; que le pédicule eſt plein & filandreux, qu'il a la chair blanche, qu'il eſt blanchâtre au dehors, & prend enfin la couleur des feuillets, & qu'ayant été eſſayé ſur les animaux, il n'a produit aucun effet. Il forme la variété ſuivante :

Le Laiteux en Nombril (*pl. LXXII, fig. 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 154, b*). Ce champignon, ſuivant la remarque de Vaillant, doit être conſidéré comme une variété du précédent. En effet, il n'en diffère que par ſa couleur qui eſt marron clair deſſus & deſſous, & par la forme de nombril que prend le chapiteau. Sa tige eſt taillée également en cheville & pleine; la chair eſt blanche, mais teinte un peu de fauve; ſon lait eſt blanc & âcre, & cette plante n'incommode point les animaux.

IX. *Le Champignon du cerf* ou *le petit Mouton (pl. LXXII, fig. 5, 6; & Synon. des eſpèces, n.° 38, a).* Ce champignon que l'Écluſe a fait connoître, eſt couleur de marron clair deſſus, avec des feuillets chamois, de longueur inégale. Il eſt régulièrement circulaire avec un pédicule cylindrique. Il eſt peluché comme la quatrième eſpèce, mais il en diffère en ce qu'il n'eſt pas zoné, eſt bien plus petit, & a comme une foſſette en nombril au milieu du chapiteau. La peluche dont il eſt couvert eſt fine, mais apparente, & il rend un lait âcre & brûlant. Le pédicule eſt ferme, demi-fiſtuleux & d'un blanc ſale. Ce champignon n'a point d'odeur. La diſſolution de l'alkali fixe ne change point ſa couleur, & n'en développe aucune odeur. Sa chair d'abord blanche, jaunit un peu à l'air. Donné aux animaux, il ne les incommode point. Sa vertu aphrodiſiaque l'a rendu célèbre, ſur-tout en Allemagne où on le vend dans cette vue, & ſous le nom de *champignon du cerf.* Buxbaum dit d'après Loëſel, que ce champignon eſt couleur de fleurs de pêcher, que les Ruſſes le mettent dans le ſel, & qu'enſuite ils le mangent cru avec de l'huile & du vinaigre. On le trouve au bois de Vincennes & à Pantin, en octobre.

X. *Le Laiteux pointu rougiſſant (pl. LXXII, fig. 7, 8; & Synon. des eſpèces, n.° 199).* Cette eſpèce que Micheli a fait connoître, eſt remarquable par la diſpoſition de ſon chapiteau, dont le centre eſt élevé en pointe aiguë. Cette pointe s'efface enfin, pour faire place à une cavité; ce qui arrive en général à tous les champignons âcres & laiteux. Celui-ci eſt blanc; mais ſa chair qui eſt d'abord blanche, rougit par le contact de l'air, comme on le voit *fig. 8*, ainſi que le ſuc qu'il répand lorſqu'on le coupe, & qui de blanc qu'il eſt, devient bientôt d'un beau rouge de carmin. Il eſt vraiſemblable même que la teinte rouge que prend la chair, ne dépend que du changement de couleur de ſon ſuc: ce ſuc eſt âcre & brûlant. Ses feuillets qui ſont blancs & taillés en biſeau, ſont de longueur inégale. Sa tige qui eſt une continuité de la ſubſtance du

chapiteau, eſt cylindrique, & pleine d'une ſubſtance molleuſe.

M. Pico, médecin de Turin, a donné une obſervation ſur les effets de ce champignon, dans les Mémoires de la Société de médecine, de 1780 & 1782, dont le réſultat eſt qu'il eſt d'un uſage très-mal-faiſant, quoiqu'un ſeigneur Ruſſe l'ait aſſuré qu'on le mange en Moſcovie, ainſi que le poivré laiteux blanc, dont on met en ſalaiſon une grande quantité pour le carême. Ce médecin dit, qu'en ayant donné à un chien, haché avec de la viande, l'animal périt de gangrène au bout de douze heures. Ces deux aſſertions qui ſemblent contradictoires, peuvent être vraies l'une & l'autre, ſi l'on fait attention que ce champignon à ſuc brûlant & changeant, tel que celui-ci, donné cru ſans correctif & en grande quantité, à un animal, peut cauſer une inflammation telle qu'il en réſulte un état gangréneux; & qu'il eſt poſſible en même temps que ce même champignon cuit, ou corrigé avec la ſaumure, ou tout autre correctif, ceſſe d'être mal-faiſant. Cette eſpèce eſt bien plus rare en France qu'en Italie & dans le Piemont.

FAMILLE 45.

Les Poivrés ſecs ou *ſans lait.*

LES champignons de cette famille, quoique doués d'une ſaveur piquante, mais non brûlante, & ſujets à ſe creuſer à peu-près comme les précédens, en diffèrent, en ce qu'ils ne répandent point de lait lorſqu'on les coupe, & en ce que leurs feuillets ſont dans tous beaucoup plus épais, plus écartés, & dans la plupart de longueur égale; en outre, leurs tiges perdent bien plus tôt leur moelle pour devenir creuſes ou fiſtuleuſes, & leur ſurface n'eſt ni ſoyeuſe, ni inégale, ni rude au toucher. Leur odeur, ainſi que leur ſaveur en général n'eſt point agréable, & leur effet ſur les animaux eſt ordinairement nul. On en diſtingue de deux ſortes principales:

les uns un peu grands, de ſubſtance ferme, auxquels on a conſervé en général leur nom vulgaire de *Prévats ;* & d'autres moyens, d'un tiſſu moins ferme. On peut les comprendre tous ſous les noms ſpécifiques de *Girolle blanche* ou d'*Oreille de lièvre*, de *Prévat lilas*, de *Prévat verdoyant*, de *Prévat tourné*, de *Prévat roſé*, de *Biſotte*, de *Rougeote*, de *Champignon des dames*, de *Gorge-de-pigeon*, & de *Jaunotte* ou *Blanchotte*.

I. *Girolle blanche* ou *Oreille de lièvre* (*pl. LXXIII, fig. 1 ;* & *Synon. des eſpèces, n.° 9, b, 1*). Cette eſpèce que J. B. Porta a fait connoître, & qui eſt celle que G. Bauhin a ſpécialement déſignée ſous le titre de *fungus albus acris*, eſt un grand champignon tout blanc, réduit ici aux deux tiers de ſa grandeur, ayant ordinairement cinq à ſix pouces d'étendue ſur autant de hauteur. Il ſe creuſe en entonnoir, comme la plupart des eſpèces précédentes. Il eſt d'une ſubſtance ferme & ſolide ; & lorſqu'on le goûte, il pique la langue comme du poivre. La chair en eſt très-blanche ; les feuillets ſont blancs, fermes & de longueur inégale. Sa tige cylindrique également forte & blanche, eſt pleine d'une moelle dont la perte la rend fiſtuleuſe.

Ce champignon donné aux animaux, ne leur fait aucun mal. On le trouve dans preſque tous les bois des environs de Paris, en automne dans les temps pluvieux.

II. *Prévat lilas* (*pl. LXXIII, fig. 2 ;* & *Synon. des eſp. n.° 9, b, 3*). Cette eſpèce que Micheli paroît avoir indiquée, ne diffère de la précédente, que par ſa couleur qui eſt d'un bai-brun avec des feuillets couleur de lilas ; mais ſa couleur eſt changeante. D'ailleurs, ce champignon a ſes feuillets diſpoſés de même, la ſubſtance ferme, une ſaveur piquante, la chair blanche, la tige moelleuſe & enfin fiſtuleuſe, & ne nuit point aux animaux. On le trouve avec le précédent, il eſt un peu moins grand ; il eſt repréſenté ici de grandeur naturelle.

III. *Prévat verdoyant* (*pl. LXXIV, fig. 1 ;* & *Synon. des eſpèces, n.° 21, d*). Cette eſpèce que Ray a indiquée un

des premiers, ſe fait remarquer par ſa taille haute, ſa groſſeur de ſa tige, ſa ſubſtance ferme, blanche, ſon chapiteau creux & de diverſes couleurs, & ſur-tout par la diſpoſition des feuillets, tous de longueur & de hauteur égales. Ce champignon a ordinairement de quatre à cinq pouces de haut, ſur trois à quatre d'étendue; ſa couleur eſt un mélange de blanc & de vert; ſa ſurface eſt quelquefois humide, le plus ſouvent sèche; ſon chapiteau eſt ſujet à ſe fendre aux bords; ſes feuillets ſont ordinairement très-blancs ainſi que la tige. Cette tige a des parois fortes, qui renferment une moelle dont la perte la rend fiſtuleuſe; elle a environ un pouce de diamètre. Rien n'eſt plus ſujet à varier dans cette eſpèce, que la couleur du chapiteau, qui eſt quelquefois brune ou biſe, quelquefois blanche & quelquefois verdâtre. On en trouve avec des feuillets jaunes. Ces feuillets ſont épais, forts, & rayonnent au haut & autour de la tige, très-régulièrement.

Cette plante a une ſaveur piquante. Eſſayée ſur les animaux, elle ne produit aucun effet ſenſible ſur eux. On la trouve dans tous les bois des environs de Paris, en automne.

IV. *Le Prévat tourné (pl. LXXIV, fig. 2: & Synon. des eſpèces, n.° 21, d, 1).* Cette eſpèce que l'Écluſe, Sterbeek & Ray ont indiquée, & qui eſt blanche, diffère de la précédente, par la diſpoſition du chapiteau, ſujet à s'entr'ouvrir au milieu, par une tige plus forte & de diamètre plus égal, & par ſa ſubſtance beaucoup plus ferme, d'une ſaveur piquante, mais d'un goût plus ſauvage. D'ailleurs, la diſpoſition des feuillets blancs, égaux, épais, fermes & caſſans, eſt la même, ainſi que celle de la tige qui eſt très-forte, mais moelleuſe au centre, & enfin fiſtuleuſe. Ce champignon a quelquefois de ſix à ſept pouces de haut. Ses feuillets ſont toujours apparens lorſqu'il eſt ſur pied. Donné aux animaux, on ne s'aperçoit d'aucun effet ſur eux. On le trouve dans tous les bois des environs de Paris. Tous ces champignons, de ſubſtance ferme & de ſaveur piquante, n'ont rien en général qui invite à en faire uſage.

V.

V. *Le Prévat roſé* ou *Rougeote ceriſe (pl. LXXIV, fig. 3 ; & Synon. des eſpèces, n.° 219, a, 2).* Cette eſpèce, que Micheli a fait ſpécialement connoître, eſt couleur de ceriſe pâle deſſus, avec des feuillets jaunes. Ces feuillets ſont ordinairement de longueur égale, mais on en trouve avec quelques portions de feuillets. Sa tige eſt blanche, d'un demi-pouce de diamètre, & de trois ou quatre pouces de haut. Le chapiteau eſt ſujet à ſe fendre. La tige eſt pleine d'une moelle qui ſe perd, & devient fiſtuleuſe avec des parois fortes.

Ce champignon, un peu moins commun dans nos bois que ceux qui précèdent & les ſuivans, a une ſaveur piquante. Donné aux animaux, on ne s'aperçoit d'aucun effet, & c'eſt une des rougeotes dont on fait uſage en Italie.

VI. *La Biſotte (pl. LXXV, fig. 1, 2, 3, 4, 5 ; & Synon. des eſpèces, n.° 21, b).* Cette eſpèce, que Dillen & Micheli ont fait connoître, ſe fait remarquer par ſa petiteſſe, ſa couleur biſe, & ſes feuillets parfaitement blancs & de longueur égale. Sa ſurface eſt quelquefois luiſante & comme viſqueuſe, d'autres fois sèche. Ce champignon n'a pas plus de deux pouces d'étendue, & autant de hauteur. Il ſort de terre, bombé, comme on le voit *fig. 4*, & d'une couleur plus foncée; les bords du chapiteau ſe relèvent enſuite, & finiſſent par former la ſoucoupe ou l'entonnoir, dont le centre eſt de couleur brune ou biſe, & le reſte d'un gris de ſouris. Les feuillets & la tige ſont d'un beau blanc. Cette tige eſt moelleuſe, & finit par devenir enfin fiſtuleuſe par la perte de ſa moelle.

Toute la plante eſt un peu piquante. Ce champignon donné aux animaux, ne les incommode en aucune manière. On le trouve dans tous les bois des environs de Paris, ſur-tout à celui de Boulogne,

VII. *La Rougeote (pl. LXXV, fig. 6, 7, 8 ; & Syn. des eſpèces, n.° 21, a).* Cette eſpèce, dont preſque tous les auteurs qui ont écrit ſur les champignons ont fait mention, ſur-tout Sterbeeck, Vaillant & Micheli, & dont

pluſieurs ont donné des figures, eſt un champignon très-commun dans tous les bois des environs de Paris, ſur-tout à Pantin & à Boulogne. En Italie, on le déſigne ſous le nom générique de *roſſola*, & en France, ſous celui de *rougeote*. Vaillant compare ſa couleur à la teinte rouge que fournit le bois de Breſil, ou à celle qu'on donne aux œufs qu'on appelle *œufs de Pâque;* en effet, c'eſt ordinairement la teinte que prend le deſſus du chapiteau, tandis que les feuillets ſont d'un beau blanc. Il y en a qui ſe creuſent en manière de ſoucoupe, & ſont taillés comme celui de la *fig. 2;* d'autres qui ſe ſoutiennent arrondis. On en trouve encore dont les feuillets ont une teinte jaune, & ſemblables à la cinquième eſpèce de cette famille, mais moins grands; & aſſez conſtamment les feuillets ſont tous de longueur égale. Lorſque ce champignon, ordinairement d'un pouce & demi d'étendue ſur autant de hauteur, eſt naiſſant, il a la forme de celui des *figures 4* & *8;* ſes feuillets ſont toujours droits, & la tige cylindrique, blanche & moelleuſe au centre. Quelquefois il ſort de terre d'une couleur livide ou pourpre foncé, comme dans la *fig. 8;* d'autres fois, cette couleur eſt comme celle que donne le bois de Breſil : la ſurface eſt quelquefois sèche, & quelquefois luiſante par l'effet d'une humidité muqueuſe qui la couvre.

Toute la plante eſt un peu piquante au goût : donnée aux animaux pluſieurs fois, elle ne produit aucun effet ſenſible. Aucune de ces eſpèces n'eſt recherchée avec raiſon pour l'uſage.

A raiſon des différentes teintes ou tons de couleur de ces champignons, & de leur forme, on pourroit en multiplier beaucoup les eſpèces & les figures; car on en trouve d'un rouge de corail, d'autres d'un pourpre foncé, les uns de forme parfaitement circulaire, d'autres qui ſont entiérement déformés & comme découpés; mais tous tiniſſent par ſe creuſer & former le nombril, tous ont la chair, la tige & les feuillets parfaitement blancs, & cette tige preſque toujours taillée en cheville; tous ont environ deux pouces & demi de hauteur, ſur à peu-près

autant d'étendue au chapiteau, la ſurface luiſante & comme vernie, avec des feuillets parfaitement rayonnés & en général, de longueur égale, une tige à centre moelleux & qui devient fiſtuleuſe, & tous ſont d'une ſaveur un peu piquante & d'un effet nul ſur les animaux.

L'Écluſe en a fait connoître deux autres du même ordre, communs & célèbres en Allemagne, dont on emprunte les figures de Schaeffer, comme les plus exactes.

VIII. *Le Champignon des dames (pl. LXXVI, fig. 1; & Synon. des eſpèces, n°. 40).* Cette eſpèce, que l'Ecluſe a fait connoître & dont Sterbeeck, d'après ſon recueil de deſſins, a donné la figure, croît ſur tout en Hongrie & dans toute l'Allemagne. Elle diffère de toutes celles de cette famille, en ce que celle ci eſt rayée ſenſiblement aux bords par l'impreſſion des feuillets; d'ailleurs, ſon chapiteau ſe creuſe, ſe fend quelquefois aux bords, de même que les eſpèces III & IV de cet ordre, comme la figure qu'en donne Sterbeeck le prouve. Du reſte, la diſpoſition & la couleur des feuillets & de la tige paroiſſent les mêmes que celles des autres eſpèces. Je n'ai point trouvé celle-ci en France.

Elle eſt fort recherchée pour l'uſage en Allemagne, où on l'appelle le *champignon des dames*, à cauſe de la délicateſſe de ſon gout.

IX. *La Gorge-de-pigeon (pl. LXXVI, fig. 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 40, a).* Cette eſpèce, que l'Ecluſe a encore fait connoître, eſt beaucoup plus analogue que la précédente aux eſpèces de cette famille & de cet ordre, ſoit pour la taille, ſoit pour la diſpoſition de ſes parties. Elle en diffère par la varieté de ſes couleurs, celles du chapiteau étant un mélange de rouge, de blanc & de bleu, jouant comme celles de gorge-de-pigeon, avec des feuillets jaunes; d'ailleurs, la diſpoſition de ces feuillets, du chapiteau & de la tige paroiſſent les mêmes, ainſi que les qualités. Je ne l'ai pas trouvée exactement la même en France.

X. *La Blanchote & Jaunotte (pl LXXVI, fig. 4; & Synon. des eſpèces, n.° 21, d, 2, e).* Cette eſpèce, que Ray a fait

connoître vaguement, ne diffère des précédentes du deuxième ordre, c'eſt-à-dire, des petites eſpèces, que par la couleur blanche ou jaune tendre de ſon chapiteau, ce qui lui a fait donner le nom de *Blanchote* ou de *Jaunotte;* d'ailleurs, ſes feuillets blancs ou jaunes ſont d'égale longueur, ſa chair blanche & un peu piquante, ſa ſurface légèrement enduite de mucoſité & luiſante, & ſon effet nul ſur les animaux. On la trouve fréquemment, ſur-tout au bois de Boulogne.

FAMILLE 46.

Les Plateaux queue torſe.

LES champignons de cette famille ſont remarquables par leur diſpoſition à ſe relever en forme de plateau dans leur développement, par la variété de leurs couleurs & par la diſpoſition de leurs tiges un peu courbes & comme torſes. Ces ſortes de champignons ne ſont pas de nature mal-faiſante; on en peut diſtinguer quatre eſpèces qu'on trouve ici ſous les noms de *Violet-evêque*, de *Plateau de Sainte-Lucie*, de *Soyeux noiſette*, & de *Turquoiſe* ou *Petit bleu.*

1. Le *Violet-évêque (pl. LXXVII, fig. 1).* Cette eſpèce, que je ne trouve bien clairement décrite nulle part, ſe fait diſtinguer par une belle couleur de violet d'évêque répandue ſur la tige & au chapiteau, & par des feuillets d'un roux foncé ou minime; ſa chair participe un peu de la couleur violette & ſe trouve d'un violet clair. Ce champignon a de trois pouces & demi à quatre de hauteur, avec un chapiteau de deux à trois pouces d'étendue; il eſt ferme, mais ſa ſurface eſt un peu humide. Les feuillets, d'une ſubſtance diſtincte de celle du chapiteau, ſont hauts, un peu épais à leur baſe & un peu écartés les uns des autres, entremêlés de petites portions de feuillets; ils ſont compoſés de deux lames dont l'entre-deux eſt violet; ils ſe terminent par des nervures fines ſur la tige qui eſt cylindrique, pleine, ferme, un peu torſe & réſultant de fibres longitudinales & filandreuſes, un peu luiſante & preſque bulbeuſe. Les feuillets changent de couleur pour peu qu'on les touche ou qu'on les coupe, & prennent la teinte violette.

Toute la plante a une odeur & une ſaveur agréables de champignon de bonne qualité, & donnée aux animaux, elle ne leur nuit en aucune manière. On la trouve en automne dans la forêt de Senard.

II. *Le petit Violet-évêque* ou *le Plateau de Sainte-Lucie (pl. LXXVII. fig. 2).* Cette eſpèce qui n'eſt peut-être à la rigueur qu'une variété de la précédente, eſt beaucoup plus petite, n'ayant pas plus de deux pouces de haut. La couleur du chapiteau eſt d'un violet terne, ſes feuillets roux & changeant de couleur quand on les touche, ſa tige un peu lavée de violet, comme torſe & réſultant de fibres filandreuſes comme le champignon précédent; mais celui-ci a au centre de ſon chapiteau qui eſt plus régulier, comme une petite éminence brune, & une odeur décidée de bois de Sainte-Lucie très-agréable. Donné aux animaux, il ne les incommode en aucune manière, pas plus que le précédent; & malgré leur changement de couleur, par le contact de l'air, lorſqu'on les coupe, je ne les crois nullement mal-faiſans.

III. *Le Soyeux noiſette (pl. LXXVI, fig. 3).* Cette eſpèce, que je ne vois pas clairement décrite, a environ quatre pouces de haut ſur deux ou trois d'étendue à ſa ſurface ſupérieure, & forme exactement le plateau. Ce plateau eſt couleur de noiſette deſſus, & d'un roux beaucoup plus foncé deſſous, c'eſt-à-dire aux feuillets; le centre du chapiteau eſt légèrement relevé en boſſe, & cette partie eſt ſujette à ſe fendre. Les feuillets viſiblement formés de deux lames, ſont taillés en dents de ſcie à leur tranche & entremêlés de petites portions de feuillets; les plus longs adhèrent à la tige d'une partie de leur largeur. Cette tige eſt de couleur blanche, lavée d'un peu de roux, pleine, liſſe & luiſante comme de la ſoie, & un peu torſe; ſa ſubſtance eſt filandreuſe. La chair de ce champignon eſt très-blanche.

Toute la plante a une légère odeur de petites raves: donnée aux animaux, elle ne les incommode en aucune manière. On la trouve en automne dans la forêt de Senard.

IV. *Le Plateau bleu* ou *la Turquoiſe (pl. LXXVII, fig. 3; 4; & Synon. des eſpèces, n.° 168, b).* Cette eſpèce, que Micheli ſemble avoir indiquée, ſe fait remarquer ſur-tout par une belle couleur bleu de ciel à ſa ſurface ſupérieure. Cette ſurface eſt sèche, unie; ſa chair blanche & ferme. Ce champignon ſort d'abord de terre arrondi ou hémiſphérique; dans ſon developpement, il s'élève à la hauteur de trois ou quatre pouces, & s'étale en plateau, ou ſe creuſe même très-légèrement. Ses feuillets de longueur inégale & aſſez ſerrés, ſont d'un blanc ſale lavé très-peu de la couleur du deſſus. La tige eſt ferme, cylindrique, blanche, pleine d'une moelle qui s'épuiſe, & a des parois fibreuſes; elle paroît nourrie par une apparence de bulbe qui ſe flétrit bientôt.

Ce champignon a une ſaveur qui n'eſt point déſagréable: donné aux animaux, il ne les incommode point. On le trouve en automne dans la forêt de Senard.

FAMILLE 47.

Les Plateaux tige unie.

LES champignons de cette famille diffèrent des précédens, en ce qu'ils ſont plus réguliers, ont leurs tiges plus droites & unies, en général beaucoup plus de corps, & n'ont pas des couleurs ſi vives. D'ailleurs, ils ne ſont pas en général de nature mal-faiſante non plus, & quelques-uns ſont même d'uſage. On en peut diſtinguer trois eſpèces; le *Plateau farinier*, le *Plateau violet*, & le *Plateau gris* ou *porcien.*

I. *Le Plateau farinier (pl. LXXVIII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 206, b).* Cette eſpèce, que Micheli a fait connoître, ſe fait remarquer par ſa couleur gris-blanc, & par ſes feuillets couleur de chair ou d'abricot. Ce champignon eſt couvert preſque par-tout comme d'une fleur de farine, & a l'odeur de celle de froment frais moulu,

lorſqu'on lui enlève cette fleur qui le blanchit, ſa couleur eſt d'un gris plus décidé. La ſurface du chapiteau eſt marquée par une ligne ſaillante & circulaire. Ses feuillets de longueur inégale viennent ſe terminer par des nervures ſur la tige qui eſt blanche, fibreuſe & pleine de moelle, elle a ordinairement d'un pouce de haut ſur trois à quatre lignes de diamètre. Ce champignon eſt bien en chair, & d'une chair blanche.

Toute la plante a la ſaveur, à peu-près, d'un grain de froment qu'on écraſe ſous la dent. Donnée aux animaux, ils en paroiſſent avides, & n'en ſont point incommodés. En Italie, on la recherche pour l'uſage des tables. On la trouve aux environs de Paris en automne, ſur-tout à Montmorency, à Senard, aux buttes de Sèvres & à Saint Germain.

II. Le *Plateau violet (pl. LXXVIII, fig. 3)*. Cette eſpèce que je ne vois pas décrite clairement, eſt un champignon taillé en plateau, de grandeur moyenne, bien en chair, dont la couleur eſt un violet clair généralement répandu à ſa ſurface; mais cette couleur ne tient pas, car peu de temps après qu'on l'a cueilli, le centre du chapeau devient roux & ſes bords lilas, tendre ou gris-de-lin. Il eſt de ſubſtance ferme, sèche, mais ſa chair n'eſt pas parfaitement blanche, & ſa couleur participe un peu de celle de l'extérieur de la plante : cette plante conſerve long-temps ſa fraîcheur naturelle après qu'elle eſt cueillie. Ses feuillets, d'un violet très clair, ſont fins, ſerrés, couchés un peu les uns ſur les autres, adhèrant à la tige de preſque toute leur largeur, & y formant comme une gouttière autour. Cette tige eſt lavée de la même couleur, cylindrique, de quatre ou cinq lignes de diamètre & légèrement tournée ſur le côté, pleine d'une moelle qui ſe perd enfin, ce qui la rend fiſtuleuſe; ſes parois ſont teintes intérieurement de la couleur violette.

Toute la plante a une odeur de moiſi qui n'eſt point agréable, mais ſa ſaveur n'eſt pas de même; au contraire, elle plaît au goût Eſſayée ſur les animaux à la doſe d'un de ces champignons entiers, elle ne les incommode point. On la trouve en automne, ſur-tout au bois de Vincennes.

III. *Le Plateau gris (pl. LXXIX, fig 1, 2, 3, 4, 5; & Synon. des espèces, n.° 206, a).* Cette espèce, que Micheli a fait connoître & qu'on désigne en Italie sous le nom générique de *bigiolone*, à cause de sa couleur bise ou grise, est un champignon taillé en plateau, couvert en dessus d'une peau douce au toucher, qu'on enlève facilement & qui laisse voir une chair blanche d'une odeur agréable; sa couleur est un gris lavé de roux, répandu par-tout à l'extérieur, mais celle des feuillets est plus foible. Ce champignon est fort en chair, & sa tige a quelquefois un pouce & demi de diamètre; les feuillets sont fins, très-pressés les uns contre les autres & rayonnant régulièrement, entremêlés de petites portions de feuillets. Les plus longs se terminent pour la plupart en nervures fines sur la tige; ils sont d'une substance distincte de celle du chapiteau. La tige cylindrique & de diamètre égal, est moelleuse, avec des parois fortes & filandreuses.

La substance de ce champignon est molle; il est bientôt dévoré par les vers; sa saveur n'est point agréable & il ne se conserve pas long-temps. Il a été d'abord essayé sur les animaux sans produire aucun effet; cependant en ayant donné une fois un qui étoit un peu passé & vereux à manger à un chien, l'animal le rejeta bientôt après en vomissant, mais il n'en éprouva pas d'autre accident: malgré cela je ne le crois pas mal-aisant lorsqu'il est frais; cependant on doit être un peu sur ses gardes, à raison de cette expérience.

Ce champignon varie pour la couleur qui est quelquefois rousse & pour la taille, comme on le voit *fig. 5*; mais c'est toujours la même espèce.

FAMILLE 48.

Rougeoles juteuses.

Les plantes de cette famille se font remarquer par la teinte rouge ou rousse de leur chapiteau, & sur-tout par la qualité du suc qu'elles contiennent, qui est doux; d'ailleurs leur chapiteau ne se creuse pas en général comme celles qui renferment un

un ſuc âcre, & leur ſubſtance n'eſt pas auſſi ferme. On en diſtingue trois principales eſpèces, la *Rougeole à lait doux*, la *Rougeole rouſſe* & le *Rougillon*.

I. *Rougeole à lait doux (pl. LXXX, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 11, a).* Cette eſpèce, que *Tragus*, c'eſt-à-dire, Bocq a fait connoître le premier, eſt un beau champignon d'un rouge foncé deſſus avec des feuillets blancs & une tige blanche, mais lavée de la couleur qui domine. Ce champignon peut avoir de quatre à cinq pouces de hauteur, ſur trois ou quatre de ſurface. Ses feuillets un peu écartés les uns des autres, ſont entremêlés de portions de feuillets & s'insèrent en rayonnant autour de la tige : cette tige eſt forte, cylindrique & moelleuſe, taillée un peu en fuſeau ou en manche de marteau. La chair de ce champignon eſt fine & délicate; pour peu qu'on la déchire, il en diſtille une liqueur laiteuſe, très-douce & qui invite à faire uſage de cette plante; auſſi eſt-elle beaucoup recherchée, ſur-tout dans les Vôges où on la mange avec délice, & même crue ſans inconvénient. Schaeffer en a donné la figure, qui eſt celle qu'on voit ici.

Malgré l'aſſertion de Vaillant, qui a pris pour celui-ci un champignon vénéneux très-commun aux environs de Paris, & qu'il donne ſous la phraſe de G. Bauhin, qui eſt la Synonimique de celle de Bocq *(Synon. n.° 11)*, on n'y a pas encore trouvé cette eſpèce : celle qu'il donne pour telle, eſt ce beau champignon rouge moucheté de blanc qu'on trouve dans tous les bois, qui ne répand point de lait & qui peut donner la mort ſi l'on en fait uſage, (voyez *Fauſſe oronge*). Qu'on y prenne garde! cette erreur peut devenir funeſte.

II. *Rougeole rouſſe (pl. LXXXI, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas bien clairement décrite, quoiqu'elle ait beaucoup de rapports avec celle que Rup & Haller ont fait connoître *(Synon. n.° 11, b)*, & dont Batſch a donné la figure, a environ quatre pouces de hauteur ſur une étendue de chapiteau de trois pouces; elle eſt de couleur rougeâtre ou marron foncé, avec des feuillets jaunâtres. Elle a peu de chair, & la couleur de cette chair participe un peu de celle du dehors;

ſa ſurface eſt un peu humide & viſqueuſe : la peau qui la couvre s'enlève facilement. Ses feuillets ſont ondés ou pliſſés & de longueur inégale, c'eſt-à-dire, entremêlés de demi & de quarts de feuillets. La tige qui eſt de la même couleur du chapiteau, eſt pleine.

Quand on coupe cette plante, elle répand une liqueur laiteuſe qui n'eſt point âcre, mais qui n'a rien non plus qui invite à en faire uſage. Donné aux animaux, ce champignon ne les incommode point. On le trouve dans les bois en automne.

III. *Rougillon (pl. LXXXI, fig. 3, 4, 5).* Cette plante, que je ne trouve ni décrite ni figurée nulle part, eſt très-remarquable néanmoins par ſa couleur d'un rouge de ſang ou de brique pilée, & par ſon ſuc qui eſt de la même couleur; on diroit que c'eſt du ſang qui coule, *figure 4.* C'eſt un petit champignon qui croît parmi les mouſſes & les chardons, dans les terres fortes & rougeâtres. Il ſort de terre d'abord en forme de petit mouſſeron, c'eſt-à-dire, avec une petite tête arrondie & quelquefois deux ou trois enſemble; dans ſon dévelopement, il s'affaiſſe vers le milieu. Le chapiteau développé n'eſt ni parfaitement circulaire ni parfaitement régulier; ſes bords, dans l'origine, ſont roulés en deſſous. Il eſt couvert en naiſſant d'une humidité viſqueuſe qui rend ſa ſurface luiſante ; & quand on enlève cette humidité il eſt un peu rude au toucher; lorſqu'on le preſſe, on en fait ſortir un ſuc couleur de ſang, qui coule en abondance & qui n'eſt point âcre, mais dont le goût eſt à peu-près celui de certains fruits ſucculens: il eſt par-tout de la même couleur. Ses feuillets ſont entremêlés de demi-feuillets & de petites portions placées du côté des bords du chapiteau. La tige légèrement renflée vers la baſe, eſt cylindrique, preſque d'égale groſſeur par-tout, & s'élève à la hauteur de deux à trois pouces ; elle eſt pleine d'une ſubſtance mocleuſe qui s'épuiſe en partie, & ſe trouve continue avec celle du chapiteau qui eſt également ſpongieuſe ou moelleuſe à ſon centre.

Ce champignon eſt fort recherché pour l'uſage par ceux qui le connoiſſent; il ſe conſerve bien : j'en ai conſervé des années entières ; il durcit ſans ſe corrompre : alors il prend un goût

de morille. La meilleure manière de le manger eſt de le faire cuire ſur le plat ou ſur le gril, avec de l'huile ou du beurre & du ſel : il ne lui faut pas une longue cuiſſon. On a obſervé que quelquefois on ne le digéroit pas & qu'on le rendoit à peu-près tel qu'on l'avoit pris, mais il n'incommode jamais, tant ſa nature eſt bonne. Ce champignon ne croît pas par-tout, on le trouve en France, ſur-tout aux environs de Beleſtat, dans le haut Languedoc, dans les terres de M. le duc d'Eſtiſſac.

FAMILLE 49.

Les Champignons d'Épice.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer par leur ſubſtance un peu molle, par la diſpoſition de leurs feuillets implantés de la moitié de leur largeur ſur la tige, & ſur-tout par quelque odeur fortement exaltée. Ces champignons ſont d'ailleurs de qualité ſuſpecte. On en diſtingue deux principales eſpèces, le *Moutardier* & la *Térebenthine*.

I. *Le Moutardier (pl. LXXXII, fig. 1, 2, 3).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un grand champignon couleur de chair pâle, qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, avec une étendue de chapiteau à peu-près égale, & une groſſe tige blanche. Sa chair peu épaiſſe, eſt molaſſe & ſe corrompt promptement. Ses feuillets qui ſont preſque toute l'épaiſſeur du chapiteau, d'une ſubſtance diſtincte & de longueur inégale, ont juſqu'à ſix lignes de largeur ou de hauteur, & les plus longs adhèrent de toute cette largeur au haut de la tige qu'ils embraſſent ; ils ſont entremêlés de portions de feuillets qui forment la moitié, le tiers & le quart de la longueur totale. Lorſque ce champignon ſort de terre, comme on le voit *figure 3*, ſes feuillets ſont couleur de chair ou de cheveux ardens; ils deviennent bientôt couleur de lilas très-pâle, *figure 1 :* ils ſont tendres, fragiles & aqueux, & leur tranche eſt un peu taillée en dents de ſcie; mais il y en a qui, quoique de toute la longueur, ont leur tranche toute unie & n'ont que la moitié de la hauteur des autres. La tige eſt

d'un blanc d'argent & luiſante, d'environ demi-pouce & plus d'épaiſſeur, de ſubſtance molle & pleine d'une moelle tendre & friable, avec des parois filandreuſes.

Toute la plante a une odeur ſenſible de moutarde, & une ſaveur herbacée déſagréable qui approche de celle des plantes crucifères, ſans en avoir le piquant. Donnée à un chien à la doſe d'un champignon, l'animal l'a rejetée en vomiſſant deux heures après; il n'en a pas réſulté d'ailleurs d'autre accident. Ce champignon, qu'on trouve en automne dans la forêt de Senard, n'a rien qui invite à en faire uſage.

II. *La Térébenthine (pl. LXXXII, fig. 4).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un petit champignon ou de taille moyenne, de couleur gris brun, plus foncé au centre du chapiteau qu'aux bords, avec une ſurface légèrement marbrée, des feuillets de couleur jaune ſale, & une tige d'un gris ſale, un peu aplatie & évaſée du haut. Les feuillets, de longueur, inégale, s'implantent de la moitié de leur largeur ſur la tige, & forment à l'endroit de leur inſertion comme un ſillon; la tige eſt moelleuſe & à demi-pleine.

Toute la plante a une odeur ſenſible de térébenthine & une ſaveur déſagréable. Lorſqu'on la mêle à la pâtée des animaux (des chiens), ils la rejettent bientôt après, en ſont un peu incommodés, mais n'en meurent pas. On trouve encore ce champignon dans la forêt de Senard; il varie un peu pour la forme & la couleur.

FAMILLE 50.

Les Soyeux tors.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer ſur-tout par leur ſurface sèche, luiſante & comme ſoyeuſe, & ſur-tout par leurs tiges torſes en manière de cordes; d'ailleurs ces champignons ſont d'un effet à peu-près nul ſur les animaux. Je n'en connois que deux eſpèces, qui ſont le *Soyeux marron*, & le *Soyeux gris blanc*.

I. *Le Soyeux marron (pl. LXXXIII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce,

que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un grand champignon de quatre ou cinq pouces environ de hauteur, d'une belle couleur de roux foncé ou marron, répandue généralement par-tout; ſa ſubſtance même qui eſt blanche, en participe un peu. Cette ſubſtance, d'environ un pouce & demi d'épaiſſeur au chapiteau, eſt molle & comme ſpongieuſe; la peau qui la couvre & qu'on enlève facilement, eſt comme ſatinée par-tout, ſur-tout à la tige. Ses feuillets, d'un roux beaucoup plus foncé, ont trois ou quatre lignes de haut, ſont d'une ſubſtance fragile & caſſante, diſtincte de celle du chapiteau, & compoſés de deux lames adoſſées, dont l'intérieur eſt blanc & ſe continue avec celle de la table du chapiteau. Ils adhèrent au haut de la tige, & ſont entremêlés de quarts & de tiers de feuillets taillés en portions de cercle. La tige, qui eſt cylindrique, un peu plus forte du haut que du bas, & de ſix à huit lignes de diamètre, eſt d'un roux plus clair qui ſe rapproche de la couleur d'or; elle a une ſurface sèche, égale, légèrement ſoyeuſe ou peluchée, & torſe en manière de corde; elle eſt pleine & compoſée de fibres longitudinales & blanches.

Toute la plante, qu'on trouve en automne au bois de Boulogne, a une odeur ſemblable à celle du bois humide & qui ſe gâte; mais ſa ſaveur n'eſt point déſagréable. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point, & je ne lui crois pas non plus des qualités mal-faiſantes.

II. Le *Soyeux gris blanc (pl. LXXXIII, fig. 3)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas aſſez clairement décrite, eſt un champignon d'environ trois pouces de haut ſur deux d'étendue à ſon chapiteau, qui eſt d'un gris argenté & comme ſatiné, avec des feuillets d'abord roux, enſuite bruns, de longueur inégale. Sa tige, qui eſt cylindrique & de deux à trois ou quatre lignes de diamètre, eſt blanche, un peu torſe & luiſante.

Ce champignon qui n'a pas de chair, n'a rien qui annonce des qualités ſuſpectes: cependant donné aux animaux, ſon uſage les étonne un peu; ils paroiſſent plus triſtes: d'ailleurs, il n'en réſulte aucun accident.

FAMILLE 51.

Les Feuillets faucilleurs.

LES champignons de cette famille ſe ſont remarquer par leur taille moyenne, par leur ſubſtance peu charnue, & ſurtout par leurs feuillets hauts & écartés les uns des autres, implantés de toute leur largeur ou hauteur ſur la tige. Ces champignons, preſque tous de ſubſtance sèche & coriace, ſont d'un effet à peu-près nul ſur les animaux. On en diſtingue cinq eſpèces, qui ſont l'*Etoile griſe*, le *Chênier dur*, le *Doré ſoufre*, le *Citron* & le *Champignon du fureau*.

I. *L'Etoile griſe (pl. LXXXIV, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un champignon de grandeur moyenne, c'eſt-à-dire, de deux à trois pouces de haut ſur autant de latitude au chapiteau, de couleur pâle ou gris de perle obſcur deſſus & deſſous, avec une tige blanche. Il eſt comme étoilé par les gerçures d'une ſurpeau fine qui s'éraille ou ſe découpe en écailles; il eſt ſec, ferme & a peu de chair. Ses feuillets, d'environ deux lignes de haut, ſont un peu écartés les uns des autres, & compoſés de deux lames adoſſées, plus épais à leur baſe qu'à leur tranche, & entremêlés de demi & portions de feuillets liées aux plus longs comme par des brides tranſverſales : les plus longs s'implantent de preſque toute leur largeur ſur la tige; leur couleur intérieure eſt un gris mêlé de couleur de chair. La tige eſt pleine, ferme & preſque ligneuſe, blanche en haut & griſe du bas.

Toute la plante a une odeur de champignon ordinaire, mais ſentant un peu le ſauvageon. Donnée aux animaux, elle ne les incommode pas. On la trouve en automne au bois de Boulogne.

II. *Le Chênier dur (pl. LXXXIV, fig. 3, 4, 5; & Synon. des eſpèces, n.° 148).* Cette eſpèce, que Dillen ſemble avoir déſignée, ou la cinquième de la trente-quatrième famille, eſt un champignon de grandeur moyenne, dont la couleur eſt un roux foncé ou rembruni, mais vif, répandu par-

tout : il eſt d'une ſubſtance sèche, ferme & coriace, & n'a preſque pas de chair, comme on le voit *fig. 5*, & cette chair blanche participe un peu de celle du deſſus. Ses feuillets hauts de deux ou trois lignes, s'implantent ſur la tige de toute leur hauteur, & ſont entremêlés de demi & de petites portions de feuillets; ils ſont ſecs, friables & couverts d'une pouſſière qui paroît ſéminale, de la même couleur. La tige eſt cylindrique, droite, a des parois fermes, & ſe trouve pleine ou preſque pleine d'une moelle qui s'épuiſe enfin, & dont la perte la rend creuſe.

Ce champignon qu'on trouve en automne au bois de Boulogne, ſur-tout ſous les chênes, a une ſaveur fade qui n'invite nullement à en faire uſage; cependant eſſayé ſur les animaux, il ne leur fait aucun mal.

III. *Le Doré de ſoufre (pl. LXXXV, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 158, a)*. Cette eſpèce, que Vaillant ſemble avoir indiquée, eſt un champignon de taille moyenne, d'une couleur d'or ou de roux clair deſſus, avec des feuillets d'un jaune de ſoufre ou citron, ainſi que ſa ſubſtance. Ses feuillets hauts d'environ deux lignes & de longueur inégale, étant entremêlés de petites portions de feuillets, s'implantent ſur la tige de toute leur largeur. Cette tige un peu évaſée du haut, eſt d'une ſubſtance également jaune & à demi-creuſe; elle a à peu-près quatre lignes de diamètre. Ce champignon qu'on trouve dans les bois des environs de Paris, donné aux animaux, ne les incommode point.

IV. *Le Citron (pl. LXXXV, fig. 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 101)*. Cette eſpèce, que Sterbeek paroît avoir indiquée, eſt un petit champignon ou de taille moyenne, c'eſt-à-dire, d'environ un pouce de haut ſur autant de latitude au chapiteau, de couleur de citron par-tout, deſſus, deſſous, dehors & dedans. Ses feuillets ſont d'une ſubſtance diſtincte de celle du chapiteau, & un peu écartés les uns des autres, de longueur inégale. La tige remplie d'abord de moelle, devient enfin creuſe.

Ce champignon eſt d'une ſubſtance molle, & ſe corrompt

promptement, en prenant une odeur très-forte ; dans cet état, les animaux refuſent d'en manger avec la pâtée, ou, ſi preſſés par la faim, ils en mangent, ils ne tardent pas à le rejeter. On le trouve en automne dans le parc de Saint-Maur.

V. *Le Champignon du fureau (pl. LXXXV, fig. 5, 6).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite & qu'il faut bien diſtinguer de celui qui croît en touffe au pied du fureau, eſt un petit champignon blanc, qui prend naiſſance ſur le tronc même de cette plante. La ſubſtance du chapiteau n'a pas plus d'une demi-ligne d'épaiſſeur. Ses feuillets hauts de quatre à cinq lignes, ſont un peu écartés les uns des autres & entremêlés de portions de feuillets ; ceux qui ont toute la longueur, adhèrent ſur la tige de toute leur largeur, qu'ils dépaſſent même, & font ſaillie : ils ſont plus épais à leur baſe qu'à leur tranche, & quoique blancs, le ton de leur couleur diffère de celle du chapiteau. Il en eſt de même de la tige, qui eſt courte, pleine & dure, & dont la teinte eſt légèrement verte.

Toute la plante eſt un peu coriace, mais ſa ſaveur n'eſt pas déſagréable. Donnée aux animaux, elle les étonne un peu, mais ſans les incommoder d'ailleurs d'une manière ſenſible.

FAMILLE 52.

Les Glaireux.

LES champignons de cette famille diffèrent de tous les autres, en ce que leur ſurface, au lieu d'être sèche ou ſimplement humide, eſt couverte d'une mucoſité glaireuſe, un peu épaiſſe, qui la rend viſqueuſe au toucher ; ils ont d'ailleurs leurs feuillets régulièrement rayonnés autour de la tige, & ne ſont pas en général de qualité mal-faiſante. On en diſtingue cinq eſpèces principales ; qui ſont, la *Limace gorge-de-pigeon*, le *Petit aurore & bleu*, le *Roux glaireux*, le *Glaireux griſâtre* ou *Balayeur*, & le *Glaireux rayonné.*

I. *La Limace gorge-de-pigeon (pl. LXXXVI, fig. 1, 2, 3 ; & Synon. des eſpèces, n.° 156, b, 2).* Cette eſpèce, que Vaillant

Vaillant a fait connoître, eſt un champignon de taille moyenne, dont la couleur du deſſus eſt un mélange de roux & de bleu ou de violet confondus enſemble, mais diſtincts à la partie inférieure, c'eſt-à-dire, ayant les feuillets roux, & la tige lavée de bleu ou de violet. Sa hauteur ordinaire eſt de trois pouces, & l'étendue du chapiteau eſt ordinairement de deux. Ses feuillets, couleur de limace rouge, ſont couverts en naiſſant d'un voile aranéeux qui ne tarde pas à s'effacer, au point de n'en laiſſer aucun veſtige. Sa tige pivote un peu vers la terre.

Ce champignon, quoiqu'un peu mou a une certaine conſiſtance, & ſe conſerve ſans ſe corrompre : donné aux animaux, il ne les incommode nullement. On le trouve aux bois de Vincennes & de Boulogne en automne. Il y a une variété de celui-ci qu'on trouve à Boulogne, dont les feuillets ſont blancs, ſerrés & de longueur inégale, & qui n'incommode pas non plus les animaux.

II. *Le Petit aurore & bleu (pl. LXXXVI, fig. 4, 5).* Quoique cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, ne paroiſſe différer de la précédente que par ſa petiteſſe, il y a néanmoins quelques différences remarquables, ſur-tout dans la diſpoſition du chapiteau, des feuillets, & dans les couleurs vives & diſtinctes dont la nature l'a parée. Ces couleurs ſont un mélange de jaune doré ou aurore & de bleu celeſte, confondus à la ſurface ſupérieure du chapiteau, mais diſtincts & dans tout leur éclat aux feuillets & à la tige, de manière que les feuillets ſont d'une belle couleur aurore, & la tige a ſa partie ſupérieure d'un ſuperbe bleu de ciel, & le bas couleur de feu ou aurore.

La ſubſtance interne de ce champignon eſt de couleur verdâtre & fade au goût : donné aux animaux, il ne les incommode cependant pas. On le trouve à Meudon, ſur la pelouſe de la pièce découverte près du château.

III. *Le Roux glaireux (pl. LXXXVII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 156, a).* Cette eſpèce, que Vaillant a fait connoître, eſt un petit champignon d'environ deux

pouces de haut & de latitude, de couleur rouſſe ou fauve, dont le chapiteau & la tige ſont enduits d'une couche glaireuſe ſemblable à une glue. Ses feuillets, de longueur inégale, ſont un peu écartés les uns des autres.

Cette plante a une ſaveur qui n'eſt point déſagréable, & ſe conſerve ſans s'altérer : donnée aux animaux, elle ne les incommode point. On la trouve en automne dans preſque tous les bois des environs de Paris.

IV. *Le Glaireux griſâtre* ou *le Balayeur (pl. LXXXVII, fig. 3 ; & Synon. des eſpèces n.° 156, b, 1).* Cette eſpèce, que Vaillant a encore fait connoître, eſt, autant qu'on peut s'en apercevoir à travers la mucoſité dont elle eſt enduite, griſâtre ou d'un gris ſale, avec des feuillets de couleur jaune citron, & une tige blanche. Sa hauteur ordinaire eſt de deux à trois pouces, avec deux pouces d'étendue à ſon chapiteau.

Cette plante eſt fade au goût : donnée aux animaux, elle ne les incommode point. On la trouve ſur-tout à Villedavray.

V. *Le Glaireux rayonné (pl. LXXXVII, fig. 4).* Cette eſpèce diffère de la précédente, *fig. 3*, en ce qu'elle eſt d'une couleur rouſſe & a ſes feuillets plus régulièrement rayonnés, entremêlés de tiers de feuillets à la même diſtance. D'ailleurs, la couche glaireuſe, la ſaveur & autres qualités, ſont les mêmes, & ne nuiſent point aux animaux.

FAMILLE 53.

Les Peaux douces.

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux des précédentes, par leur peau sèche & très-douce au toucher, par la diſpoſition de leur chapiteau taillé à peu-près en oreiller c'eſt-à-dire, bombé, & par leurs feuillets fins, ſerrés. D'ailleurs, ils ont en général peu de chair, & ſont de qualité ſuſpecte. On en peut diſtinguer quatre eſpèces

principales qui ſont ; le *Rouſſelet marron*, le *Rouſſelet noir*, le *Chartreux* & l'*Œil de corneille*.

I. *Le Rouſſelet marron (pl. LXXXVIII, fig. 1, 2)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un champignon de taille moyenne, c'eſt-à-dire, de deux à trois pouces de haut ſur autant d'étendue au chapiteau, & dont le deſſus eſt couleur de noiſette ou roux très-tendre, & le deſſous ou feuillets, couleur de marron. Sa ſurface eſt ſèche & douce au toucher. Il n'a preſque pas de chair, & le peu qu'il en a eſt blanche. Ses feuillets, de longueur inégale, montent ſur la tige de toute leur largeur de baſe. La tige qui eſt lavée de la même couleur des feuillets, eſt moelleuſe, & finit par devenir creuſe; ſa baſe eſt preſque bulbeuſe.

Toute la plante, qu'on trouve au bois de Boulogne en automne, n'a rien de déſagréable ni du côté de l'odeur, ni dans la ſaveur; & donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

II. *Le Rouſſelet noir (pl. LXXXVIII, fig. 3, 4)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un champignon de taille moyenne dont le deſſus eſt de la même couleur que celle de l'eſpèce précédente, c'eſt-à-dire, d'un roux très-tendre, mais dont les feuillets ſont très-bruns ou noirs. Il a à peu-près le port & une apparence de champignon de couche. Ses feuillets fins, bien rayonnés, ſont de longueur inégale, & adhèrent au haut de la tige de toute leur largeur de baſe. La tige cylindrique eſt blanche, mais teinte ou ſalie de la couleur des feuillets, creuſe, avec des parois fortes & épaiſſes, fermes, caſſantes, & de couleur rouſſe à l'intérieur, de trois à quatre lignes de diamètre.

Toute la plante, qu'on trouve dans les vergers, ſur-tout ſous les pommiers, a une ſaveur de champignon ordinaire, mais un peu nauſéeuſe ; cependant donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

III. *Le Chartreux (pl. LXXXIX, fig. 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 161, a, 2)*. Cette eſpèce, que Micheli & Vaillant ont fait connoître, eſt un champignon de taille

moyenne, remarquable par ſa couleur d'un gris ſemblable à celui des chats qu'on appelle *chartreux*, qui lui vient de petits poils noirs, diſpoſés en manière d'écailles très-fines & ſerrées, ſur un fond blanc, leſquels rendent ſa ſurface comme velue, ce que Vaillant appelle *velucati*. La ſubſtance de ce champignon n'eſt pas toujours parfaitement blanche, & ſes feuillets lavés un peu de gris & de longueur inégale, s'implantent de toute leur largeur ſur la tige, qui eſt de même un peu de couleur griſe, cylindrique & pleine d'une ſubſtance moelleuſe, devenant enfin creuſe.

Toute la plante, qu'on trouve en automne dans la forêt de Senard, eſt sèche, douce au toucher, & a une ſaveur qui n'eſt point agréable. Donnée à un chien, à la doſe de deux champignons, l'animal l'a rejetée avec la pâtée environ une heure après en vomiſſant, ce qui ſuffit pour tenir en garde contre ſes effets.

IV. *L'Œil de corneille (pl. LXXXIX, fig. 4, 5; & Synon. des eſpèces, n.° 164).* Cette eſpèce, que Vaillant ſemble avoir fait connoître, eſt un petit champignon tout noir d'un pouce de hauteur ſur autant d'étendue, & qu'on appelle *œil de corneille* dans les campagnes, à cauſe de ſa couleur & de ſa reſſemblance avec l'œil noir de cet oiſeau. Sa chair eſt blanche, mais un peu teinte de la couleur du dehors. Ses feuillets ſont d'un noir de jayet dont ils ont le luiſant, preſſés & tendres, d'environ deux lignes de hauteur, ayant dans leurs intervalles de petites portions de feuillets placées du côté des bords du chapiteau, & ſe réuniſſant autour de la tige ſans y adhérer. Cette tige eſt droite, cylindrique, fiſtuleuſe par l'épuiſement de ſa moelle, & d'environ trois lignes de diamètre.

Ce champignon, qu'on trouve ſur-tout dans le Nivernois, & qui n'eſt pas commun aux environs de Paris, porté ſur la langue, n'y laiſſe aucune impreſſion déſagréable; cependant ſon odeur l'eſt un peu, & le haſard ayant donné lieu à des accidens dont on va rendre compte, il fut ſoumis à un examen particulier. Lorſqu'on le preſſe entre les doigts, il les décraſſe comme une leſſive un peu cauſtique; mis dans l'eau, on ne

s'aperçoit pas que ſa couleur noire y ſoit ſoluble, mais l'eſprit-de-vin en prend une teinte ſenſible. Ce champignon n'a preſque pas d'odeur, mais le peu qu'il en a eſt nauſéabonde. Ses effets ſur le corps humain ont été obſervés à la Charité-ſur-Loire dans le Nivernois. Voici ce que me marquoit, en 1774, un chirurgien diſtingué de cette ville, M. *Varnier*, par une lettre, en date du 24 octobre même année.

Il diſoit : « qu'un jeune vigneron n'ayant que ſon pain avec un peu de beurre, pour ſon goûter, s'aviſa de faire cuire ce champignon avec ce beurre, & de le manger; mais que quelques heures après il ſe plaignit d'un gonflement d'eſtomac & d'une douleur d'entrailles des plus vives; qu'appelé à ſon ſecours & prenant ſon état pour une indigeſtion, il lui ordonna une ample boiſſon d'eau tiède avec des lavemens émolliens qui ne le ſoulagèrent pas; qu'appelé de nouveau au milieu de la nuit, il le trouva avec la bouche fermée, les yeux étincellans, un regard affreux & dans un état de ſpaſme & d'immobilité ſemblable à une catalexie; qu'alors il le ſaigna du pied, lui fit prendre ſix gouttes de lilium de Paracelſe, ce qui le fit revenir un peu, mais qu'il fut très-mal toute la nuit; que le lendemain l'ayant fait vomir avec un forte doſe de tartre ſtybié diſſous avec le ſel végétal dans environ une chopine (une livre) d'eau, cela l'évacua beaucoup par en bas, mais qu'à trois heures après midi il cracha le ſang à pleine bouche, & vomit un moment après un morceau de ce champignon noir & tel qu'il l'avoit pris; qu'à cinq heures il en rendit un autre, & que dès lors il y eut du calme dans les accidens, mais que le malade fut très-mal & qu'il éprouva, à la ſuite de cet accident, une fièvre qui avoit la marche d'une fièvre putride, & qui dura quatorze jours ».

M. Varnier eut la bonté de me faire parvenir ce champignon, qui a été deſſiné, quoiqu'en mauvais état, tel qu'on le voit ici. On peut conclure de cette obſervation, qu'une eau minérale émético-cathartique, telle que celle qui réſulte de la diſſolution du tartre ſtybié avec le ſel de glauber, par exemple, qui mérite la préférence & dont l'effet eſt ſûr, eſt le ſecours le plus prompt

& le plus sûr qu'on puisse administrer dans une circonstance semblable.

FAMILLE 54.

Les Calotins des arbres ou de couleur.

Les champignons de cette famille se font remarquer non-seulement par la disposition de leur chapiteau taillé en calote, par leurs tiges pleines, fermes, cylindriques & alongées, & sur-tout par leurs belles couleurs, au nombre de deux ou trois qui tranchent l'une sur l'autre, & par la propriété qu'ils ont de croître sur les arbres; on doit ajouter que leur chair n'est pas parfaitement blanche, qu'elle participe plus ou moins de la couleur extérieure, & que leur usage en général n'est pas bien sûr. On en distingue trois espèces principales, qui sont le *Champignon aurore des arbres*, le *Champignon souci du noyer*, le *Champignon de l'orme*.

I. *Le Champignon aurore des arbres (pl. XC, fig. 1, 2).* Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un champignon qui croît au bas du tronc des chênes, des bouleaux, des noyers, &c., remarquable par la belle couleur aurore du dessus de son chapiteau & par celle de ses feuillets d'un roux vif, tandis que la tige est d'une belle couleur jaune. Il est taillé en calote; sa surface est un peu peluchée par des soies de couleur aurore ou de feu, qui la rendent presque écailleuse. Sa substance intérieure est d'un jaune encore plus foncé que la couleur du dehors; elle est couleur de safran, ainsi que les feuillets qui sont de longueur inégale, formés de deux lames adossées & qui montent de toute leur largeur sur le haut de la tige; cette tige est pleine, cylindrique, d'un diamètre égal, & courbée un peu en serpent.

Cette plante, qu'on trouve dans la forêt de Fontainebleau, en automne, au bas du tronc des arbres indiqués, est fade au goût & n'a presque pas d'odeur; elle devient visqueuse dans l'eau, n'a rien qui invite à en faire usage, ayant peu de chair. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

II. *Le Champignon ſouci du noyer (pl. XC, fig. 3).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un beau champignon couleur de ſouci ou de fleur de capucine, qui croît ſur les troncs coupés du noyer; il eſt d'une chair ferme & de la conſiſtance de celle du champignon de couche, d'environ quatre lignes d'épaiſſeur au centre du chapiteau, & très-amincie à ſes bords; mais cette chair eſt jaune. Sa ſurface eſt sèche, unie, & la ſurpeau s'enlève facilement. Ses feuillets ſont roux, d'une ſubſtance diſtincte de celle du chapiteau, & formés de deux lames réunies qu'on ſépare facilement; ils ſont hauts de trois ou quatre lignes, entremêlés de portions de feuillets de la même hauteur, & échancrés à leur extrémité. Sa tige eſt blanche, cylindrique, pleine, & de ſubſtance un peu dure ou coriace, ſur-tout à l'endroit qui avoiſine le tronc de l'arbre; elle eſt formée de fibres longitudinales qui ſe confondent avec la ſubſtance du chapiteau.

Ce champignon, qui eſt plus en chair que le précédent, & qui n'a pas de mauvais goût, paſſe pour être très-bon à manger; donné aux animaux, il ne les incommode en aucune manière, & je crois qu'il n'y a point de danger à en faire uſage.

III. *Le Champignon du chêne (pl. XC, fig. 4, 5).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un petit champignon couleur de noiſette deſſus, avec des feuillets couleur de chair, qui prend naiſſance ſur les chênes. La ſubſtance du chapiteau eſt un peu molle, mais celle de la tige, qui eſt pleine, blanche, eſt beaucoup plus ferme. Les feuillets entremêlés de demis & de petites portions de feuillets, adhèrent de toute leur largeur ſur la tige.

Ce champignon, qui a environ un pouce & demi de haut avec un chapeau d'un pouce d'étendue, n'a rien de déſagréable au goût ni à l'odorat; & donné aux animaux, il ne les incommode point.

IV. *Le Champignon de l'orme (pl. XCI, fig. 1, 2, 3, 4, 5).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un champignon couleur de noiſette ou roux tendre, qui croît ordinairement en touffe ſur les troncs de l'orme & qui

a une odeur de farine de froment frais moulu, ce qui paroît commun à toutes les ſubſtances fongueuſes qui croiſſent ſur cet arbre. La ſurface de celui-ci eſt ſujette à ſe gercer & ſon corps à ſe déformer un peu ; il eſt d'une ſubſtance un peu coriace, dont la couleur, qui eſt blanche, participe un peu de celle du dehors, ſur-tout lorſqu'il eſt entièrement développé. Ses feuillets, d'une couleur lilas tendre, ſont entremêlés de petites portions de feuillets placées du côté des bords du chapiteau; ſa tige eſt lavée de la même couleur, pleine, cylindrique & d'une chair qui n'eſt pas toujours blanche.

Ce champignon donné aux animaux, les altére ſenſiblement, ſur-tout lorſqu'il eſt vieux, & ils finiſſent par le rejeter en vomiſſant, mais il ne leur cauſe pas d'ailleurs d'autre accident. Cela ſuffit néanmoins pour tenir en garde contre ſon uſage.

FAMILLE 55.

Les Calotins de terre ou des bois.

Les champignons de cette famille ſe diſtinguent des autres par la diſpoſition de leur chapiteau taillé en calote ou en hémiſphère régulier, par leur corps charnu, leur taille moyenne, leurs parties bien proportionnées, l'unité de leurs couleurs, leur diſpoſition à croître par terre & dans les bois, & par leurs bonnes qualités, à quelques exceptions près. On en diſtingue huit eſpèces principales, qui ſont le *Champignon blanc*, le *Marron noir*, le *Violet-pourpre*, le *Champignon maſqué*, le *Grand moule de bouton*, la *Pelure d'oignon*, le *Petit bolet trompeur*, & le *Teteron*.

1. *Le Champignon blanc (pl. XCII, fig. 1, 2, 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 69, d).* Cette eſpèce, que Vaillant a fait connoître, eſt un champignon de taille moyenne, c'eſt-à-dire, de celle du champignon de couche, tout blanc, mais dont les feuillets prennent un œil de chair ou de lilas pale, ſur-tout lorſqu'il eſt cueilli. Sa ſurface eſt unie, sèche, ſa chair d'un beau blanc, ſe confondant avec celle de la tige qui en eſt une continuité, *fig. 4;* mais celle de la tige eſt un peu moins ferme.

Ses

Ses feuillets, d'une ſubſtance diſtincte de celle du chapiteau & d'une ligne & demie ou deux de hauteur, ſont fins, ſerrés, fragiles, & forment par leur tranche un plan horizontal; ils ſont entremêlés de quarts & de demi-feuillets; les plus longs s'implantent de toute leur largeur ſur la tige, & y adhèrent de manière à ne pouvoir les en ſéparer ſans les rompre.

Toute la plante, qu'on trouve dans les bois en automne, & qui croît tantôt ſolitaire, tantôt en nombre, a la ſaveur & l'odeur des champignons de bonne qualité, & ſe conſerve ſans s'altérer. Donnée aux animaux, elle ne leur nuit point, & on ſait qu'elle eſt d'uſage dans les campagnes & n'incommode pas.

II. *Le Marron noir (pl. XCII, fig. 5, 6).* Cette eſpèce, que je ne vois pas clairement décrite, eſt encore un champignon de taille moyenne qui a le port du champignon de couche, mais dont la couleur eſt marron foncé en deſſus, avec des feuillets d'abord roux, enſuite noirs. Son chapiteau eſt ſujet à ſe fendre vers les bords; ſa chair eſt blanche, ferme, épaiſſe; ſa tige droite, cylindrique, pleine, & d'une ſubſtance fibreuſe à fibres longitudinales. Ses feuillets bien rayonnés, ſont entremêlés de quelques portions de feuillets.

Toute la plante, qu'on trouve à l'ombre des bois en automne, a l'odeur & la ſaveur du champignon ordinaire, & n'en diffère que par l'abſence du collet; d'ailleurs on peut en faire uſage ſans riſque.

III. *La Pelure d'oignon (pl. XCIII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un petit champignon bien en chair, couleur de marron clair ou pelure d'oignon deſſus & deſſous, qu'on trouve en automne ſous les châtaigniers. Sa ſubſtance eſt blanche, ferme & caſſante, & d'environ demi-pouce d'épaiſſeur au chapiteau. Ses feuillets de longueur inégale ſont bien rayonnés, peu apparens, & ſe trouvent ſouvent couverts d'un voile aranéeux, *fig. 1*, qui s'efface bientôt entièrement. Sa tige eſt blanche, pleine, forte, renflée du bas, & là, d'un diamètre preſque égal à l'étendue du chapiteau. Sa ſubſtance eſt une continuité de celle de ce chapiteau.

Toute la plante a la saveur & l'odeur des champignons de la meilleure qualité. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point, & je crois qu'on en peut faire usage sans danger.

IV. *Le Violet pourpre (pl. XCIII, fig. 3; & Synon. des espèces, n.° 150, b).* Cette espèce, qu'on voit peinte au cabinet des estampes du Roi, est un champignon de taille moyenne, remarquable par sa couleur de violet foncé avec un œil pourpre également répandu par-tout dehors & dedans; mais ses feuillets ont une légère teinte rousse, & sont formés d'une substance distincte de celle du chapiteau & de celle de la tige, de maniere à pouvoir les détacher sans endommager l'un ou l'autre; ils sont entremêlés de petites portions de feuillets placées vers les bords. La tige est pleine d'une substance moelleuse, qui se confond avec celle du chapiteau.

Toute la plante, qu'on trouve à Villers-Coterets, dans le parc de Versailles & dans les jardins, sur les feuilles pourries des marroniers & autres arbres, a une odeur suave qui approche de celle de la rose, & la saveur des meilleurs champignons. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point; & malgré la couleur de sa chair, je crois qu'on en peut faire usage sans risque.

V. *Le Grand moule de bouton (pl. XCIII, fig. 4, 5; & Synon. des espèces, n.° 159, 2).* Cette espèce, que Vaillant semble avoir indiquée, quoique sa phrase convienne également à une autre *(voyez famille 68, seconde espèce)*, est un petit champignon d'un pouce d'étendue sur un pouce & demi de haut, tout blanc-de-lait, ferme, bien en chair, mais dont la surface est ordinairement enduite d'humidité; ses feuillets sont très-fins & bien rayonnés, pressés les uns contre les autres. Quand ce champignon sort de terre, il est bombé; il s'aplatit ensuite au point de représenter en quelque sorte un moule de bouton. Sa tige plus forte du bas que du haut, est pleine d'une substance moelleuse.

Ce champignon, qu'on trouve en automne dans les bois,

n'a rien dans ſa ſaveur qui rebute ni qui invite à en faire uſage; & donné aux animaux, il ne produit aucun effet ſur eux.

VI. *Le Champignon maſqué (pl. XCIII. fig. 6; & Synon. de eſpèces, n.° 34).* Cette eſpèce, que l'Écluſe a fait connoître, eſt un champignon de taille moyenne, qui s'élève en forme de borne ou de tête oblongue qui ſemble couverte d'un bonnet de couleur brune, mais avec une chair très-blanche, & ſujet à s'entr'ouvrir & à laiſſer voir une partie de ſes feuillets par le retrouſſis de ſes bords. Cette diverſité de couleurs qui tranchent les unes ſur les autres, lui donne en quelque ſorte l'apparence d'un maſque, d'où vient le nom de *maſcarille* qu'on lui donne dans les provinces méridionales de la France. Ses feuillets ſont épais, forts, de longueur inégale, ſa tige pleine & quelquefois très-forte; le tout eſt bien en chair, & d'une chair très-blanche & de bon goût. Ce champignon eſt recherché par les amateurs & n'a pas de mauvaiſes qualités; au contraire, il paroît même que celui qu'on appelle *tipax* ou *boudin noir* dans l'Inde, eſt un champignon analogue à celui-ci & peut être le même; quoi qu'il en ſoit, l'un & l'autre ſont délicieux, & n'incommodent point.

VII. *Le Bolet trompeur (pl. XCIII, fig. 7).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un petit champignon d'environ un pouce & demi de haut, de couleur gris rouſſelet, d'une forme régulière & bien arrondie, ſemblable en quelque ſorte à un fuſeau garni de fil. Ses feuillets qui ſont blancs, ſont un peu écartés les uns des autres, de longueur inégale, fermes, épais, taillés en portions de cercle, & adhèrent à nu ſur la tige de la moitié de leur largeur. Sa tige qui eſt blanche & renflée du milieu, eſt remarquable par ſes marbrures diſpoſées en manière d'écailles de poiſſon, formées par des lignes ou traits de la couleur du chapiteau ſur un fond blanc: ſa ſubſtance ſe confond avec celle du chapiteau.

Toute la plante eſt d'une ſubſtance sèche, ferme, bien en chair, mais d'une chair un peu lourde & matte, qui peut avoir environ trois lignes d'épaiſſeur au chapiteau. Ce champignon d'ailleurs n'a rien qui annonce des qualités

ſuſpectes, n'ayant ni odeur ni ſaveur déſagréables. Cependant donné à la doſe d'un ſeul à un chien, l'animal l'a rejeté en vomiſſant preſque auſſitôt, ce qui doit ſuffire pour tenir en garde contre ſes effets. On le trouve en automne au pied des chênes, dans les bois des environs de Paris, ſur-tout à Senard.

VIII. *Le Teteron (pl XCIII, fig. 8, 9; & Synon. n.° 39).* Cette eſpèce, que Haller ſur-tout paroît avoir indiquée & qu'on appelle *teteron* dans les campagnes, ſans doute à cauſe de ſa tige en forme de petit bout de mamelle eſt un petit champignon qui n'a pas plus d'un pouce de haut ſur un & demi ou deux d'étendue à ſon chapiteau. Il a une odeur très-décidée de farine de froment frais moulu, comme la plupart des champignons de bonne qualité, & particulièrement ceux de la famille 47, avec leſquels il a auſſi quelques rapports de forme, mais il n'eſt pas en plateau; il eſt de couleur griſe ou baie deſſus, blanc deſſous, avec une tige lavée de la couleur du deſſus du chapiteau; il eſt couvert d'une pouſſière fine comme une fleur de fruit. Ses feuillets très-fins & très-preſſés, ſont entremêlés de portions de feuillets de diverſes longueurs, dont la tranche générale forme une ſurface égale & horizontale. Le chapiteau a une petite éminence au milieu, avec une protubérance comme annulaire autour; la tige eſt ferme, mais remplie d'une moelle qui ſe diſſipe.

Toute la plante a une ſaveur & ſur-tout un parfum très-agréables. Donnée aux animaux, elle ne leur fait aucun mal; & l'on aſſure qu'on en fait uſage ſans inconvénient. On le trouve ſur-tout dans la forêt de Senard.

FAMILLE 56.

Les Mouſſerons tête ronde.

Les champignons de cette famille ſe font remarquer par la forme arrondie de leur chapiteau, par leur petite taille, leur corps très-charnu, leur ſubſtance blanche & ferme, leur parfum qui eſt des plus agréables, & par leurs bonnes qualités;

c'eſt encore une choſe propre à ces ſortes de mouſſerons d'avoir des tiges charnues & renflées du bas. On en diſtingue ſept principales eſpèces en France, qui ſont le *Mouſſeron d'Armas* ou *Macaron des prés*, le *Mouſſeron gris* ou *d'Italie*, le *Mouſſeron de Suiſſe*, le *Mouſſeron de Bourgogne*, le *Mouſſeron blanc*, le *Mouſſeron palométe ou blavet*, & le *Mouſſeron Saint-George*.

I. *Le Mouſſeron d'Armas*, dit *Macaron des prés (planche XCIV, fig. 1, 2, 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 124, a)*. Cette eſpèce, que Micheli a fait connoître & qui eſt très-commune en Italie, où on l'appelle, ſoit à cauſe de ſa reſſemblance avec un macaron, ſoit à raiſon de ſes bonnes qualités, *berlingozzino de prati* ou *macaron des prés*, eſt un petit mouſſeron qui n'a guère plus d'un pouce de hauteur ſur autant d'étendue, & qu'on trouve dans les friches ou lieux incultes, ſur tout en Provence & dans le comtat Vénaiſſin, où on le connoît ſous le nom vague de *champignon d'Armas*. Sa couleur de deſſus eſt d'un gris rouſſiſſant, & celle des feuillets & de la tige d'un blanc ſale; ſa ſurface, ſujette à s'entrouvrir, eſt comme ſillonnée & reſſemble en quelque ſorte à celle d'un macaron. Ses feuillets, qui ont à peu-près une ligne de haut, ſont entremêlés de petites portions de feuillets placées vers les bords du chapiteau, & les complets viennent s'implanter irrégulièrement ſur la tige avec la ſubſtance de laquelle ils ſe confondent. Cette tige pleine & cylindrique eſt un peu groſſie à la partie qui eſt en terre, & un peu moelleuſe à cet endroit.

Toute la plante, qui eſt sèche, ferme, d'une ſubſtance blanche, a une ſaveur & un parfum très-agréables, ſe conſerve bien & eſt fort recherchée pour l'uſage. Ceux qui en font commerce, la vendent ſous le nom de *champignon d'armas*.

II. *Mouſſeron gris* ou *d'Italie (pl. XCIV, fig. 5, 6; & Synon. des eſpèces, n.° 19, a)*. Cette eſpèce, que Céſalpin, Boccone & Micheli ont fait principalement connoître, eſt un petit mouſſeron de couleur gris-de-lin foncé ou de couleur obſcure avec des feuillets blancs : dans ſa maturité il ſe

prolonge juſqu'à avoir deux pouces de hauteur avec une tête qui n'en a tout au plus qu'un. En Italie, on le nomme *prugnuolo*, & Céſalpin *prunuli*, ſoit parce qu'il a la couleur & à peu-près la forme des petites prunes qu'on appelle prunelles, ſoit parce qu'il ſe trouve au pied des buiſſons & des pruneliers. Dans ſon premier développement, il a quelquefois la forme de la *fig. 11* de la même planche, & ſa tige prend enfin celle d'une quille & une teinte griſe : cette tige eſt pleine d'une ſubſtance moelleuſe, qui finit par ſe diſſiper. Ses feuillets ſont fins, très-ſerrés, d'une ligne au plus de hauteur, & ſe terminent en nervures fines ſur le haut de la tige.

Toute la plante, qui eſt bien en chair & d'une ſubſtance blanche, a un parfum & une ſaveur très-agréables, & ſe trouve d'un goût très-délicat. Sa couleur brune eſt entièrement ſoluble dans l'eau, ce qui la rend noire lorſqu'on les y fait cuire ; mais cela n'eſt point à redouter, elle n'en eſt pas moins bonne. On préfère ce mouſſeron aux autres pour l'uſage ordinaire, parce qu'il eſt d'une chair fine & délicate & n'incommode pas. On le trouve ſur-tout en Franche-comté, en Suiſſe & en Italie ; les Comtois & les Suiſſes en font commerce, & le vendent quarante ſous la livre.

III. *Mouſſeron de Suiſſe (pl. XCIV, fig. 7, 8, 9, 10, 11, 12 ; & Synon. des eſpèces, n.° 19, c)*. Cette eſpèce, que Micheli principalement a fait connoître, eſt un autre petit mouſſeron de couleur iſabelle ou roux très-tendre, qui croît au printemps & en automne parmi la mouſſe. Celui-ci diffère un peu des autres, en ce qu'en naiſſant même, & tout petit, *fig. 7, 8*, ſa tige cylindrique eſt déjà d'un diamètre égal par-tout, & que dans ſa plus grande hauteur, elle eſt preſque égale par-tout & blanche avec des feuillets blancs. Ces feuillets ſont d'abord très-courts & peu ſenſibles, comme on en peut juger par une coupe de mouſſeron *fig. 10*, & entremêlés de petites portions de feuillets ; ils n'ont pas plus d'une ligne de haut : ſi on les détache de la tige, on voit qu'ils tiennent à une ſorte de bourlet en forme de ruban, qui les y joignoit. La tige eſt pleine & un peu

moelleuſe, mais vers le milieu de ſa hauteur ſeulement : hors ce noyau, le reſte n'eſt pas moelleux.

Ce mouſſeron bien parfumé d'ailleurs, & qui a une odeur de farine fraîche, eſt d'une chair blanche, ferme, mais un peu coriace ; il devient viſqueux & luiſant lorſqu'on le fait cuire dans l'eau, & revient un peu lorſqu'on l'a mangé ; voilà pourquoi il n'eſt guères eſtimé, quoiqu'il ſe conſerve bien, ſur-tout lorſqu'il a été cueilli au printemps, parce que les vers qui l'attaquent, étant des larves d'inſectes qui pondent leurs œufs principalement en été, alors ils ne ſont pas ſujets à en être dévorés. Ceux qui en font commerce, le nomment *mouſſeron d'automne.*

IV. *Mouſſeron de Bourgogne (pl. XCIV, fig. 13, 14, 15, 16, 17, 18; & Synon. des eſpèces, n.° 19, c).* Cette eſpèce, qui ne paroît pas différer de la précédente, n'eſt pas cependant la même; ſa couleur même eſt bien moins rouſſe & ſe rapproche de celle du buis, il eſt preſque tout blanc lorſqu'il commence à poindre. Sa forme n'eſt pas ſi régulière ; c'eſt d'abord un petit bouton, *fig. 14*, porté ſur une tige dont le diamètre eſt auſſi conſidérable que celui de la tête, au lieu que le précédent a une petite tige mince & cylindrique en naiſſant. Il eſt d'ailleurs d'une chair plus tendre & plus délicate, & ne devient pas viſqueux par la cuiſſon. Il eſt d'une chair blanche & ferme, vient au printemps, & en automne, caché parmi la mouſſe, & ſon parfum ſert quelquefois à le faire découvrir. Sa hauteur n'eſt jamais de plus d'un pouce & demi. Sa tige eſt pleine d'une ſubſtance fibreuſe, qui la rend très-ferme.

Ce mouſſeron eſt peu ſujet aux attaques des vers quand il a été cueilli au printemps, pourvu qu'on le tienne renfermé. Il donne un excellent goût aux ſauces, & on peut en faire uſage ſans riſque ; il eſt très-recherché.

V. *Le Mouſſeron blanc (pl. XCV, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8; & Synon. des eſpèces, n.° 19, b, 2).* Cette eſpèce, que J. Bauhin a indiquée le premier, & à laquelle cet auteur & Tournefort ont donné une ſorte de célébrité, eſt un

petit mouſſeron tout blanc qu'on chercheroit en vain aux environs de Paris, quoique Tournefort l'y marque, qui croît au printemps, & dont le parfum annonce la préſence ainſi que celui de l'eſpèce précédente ; mais celui-ci eſt beaucoup plus régulier dans ſa forme arrondie, & le diamètre de la tige eſt preſque toujours auſſi fort du bas que celui de ſa tête, taillée conſtamment en boule. Quand il eſt naiſſant, c'eſt comme un bouton de ſoutane ; il groſſit en tout ſens, au point de monter à la hauteur d'un peu plus d'un pouce, ſa tige conſervant ordinairement ſa groſſeur. Sa ſurface eſt unie ſans inégalité, & ſa chair eſt blanche, ferme & sèche. Ses feuillets, d'une ſubſtance diſtincte de celle du chapiteau, ſont fins, très-ſerrés, de longueur inégale, & ſe terminent en nervures très-fines à environ un quart de ligne de diſtance de la tige, qui eſt pleine, blanche & bien nourrie, d'une chair compacte qui eſt une continuité de celle du chapiteau. Toute la plante eſt d'une ſaveur & d'un parfum très-agréables ; elle rouſſit un peu lorſqu'elle eſt sèche, comme on le voit *fig. 5, 6, 7,* & *8 ;* mais cette teinte ſe diſſipe en le mettant dans l'eau. Ses feuillets ſe ſoutiennent blancs.

C'eſt le mouſſeron le plus fin, le plus délicat, le plus léger ſur l'eſtomac, & le plus eſtimé qu'on connoiſſe. On le vend ordinairement ſix francs la livre en France, & quinze livres dans les pays étrangers. On le trouve aux environs de Noyon, de Compiegne, en Franche-comté, en Champagne, aux environs de Langres, en Suiſſe, & ſur-tout dans le Montbelliard, d'où on l'apporte quelquefois à Lyon & à Dijon. On le vend rarement à Paris, à cauſe de la facilité qu'on a d'y avoir en tout temps le champignon de couche.

VI. *Le Mouſſeron palomette* ou *blavet (pl. XCV, fig. 9, 10* & *11).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite chez les botaniſtes, eſt un petit mouſſeron qui diffère principalement des précédens, en ce que ſa ſurface eſt d'une couleur mélangée de bleu, de blanc & de vert, c'eſt-à-dire, de gorge-de-pigeon, ſur-tout de pigeon ramier ou *palumbes*,

palumbes, d'où vient le nom de *palomete* ou *palumbette* qu'on lui donne en Béarn, où on le trouve. On l'appelle encore *blavet*, ſans doute comme pour dire *bluet*, parce que le bleu eſt la couleur dominante. Il diffère encore du précédent, en ce qu'il eſt d'une forme moins régulière; & à cet égard il ſe rapproche beaucoup plus du mouſſeron de Bourgogne, croiſſant quelquefois comme celui-ci au nombre de deux ou trois enſemble, *fig. 11*. Ce mouſſeron eſt ferme, ſec, bien parfumé & de ſi bon goût, qu'on le mange quelquefois cru ſans qu'il incommode. Il ne s'élève pas à la hauteur de plus d'un pouce & demi, & ſa taille ordinaire eſt celle d'un pouce. Ses feuillets ſont blancs, & prennent par la deſſication une teinte rouſſelette ou de buis; ils ſont de longueur inégale, petits, ſerrés & très-fins. La tige eſt blanche, & taillée à peu-près comme celle du mouſſeron de Bourgogne, pleine & fibreuſe.

La couleur bleuâtre de ce mouſſeron ſe diſſipe lorſqu'il eſt gardé; il croît également au printemps & en automne, lorſqu'il y a des pluies douces. On le conſerve mieux lorſqu'on l'a cueilli au printemps, c'eſt-à-dire, il eſt moins ſujet aux attaques des vers. On le trouve au pied des montagnes des Pyrénées, ſur-tout aux environs de Pau en Béarn, dans les friches, ſur le gazon, parmi les mouſſes.

VII. C'eſt à cette famille qu'on doit rapporter ce champignon que l'Écluſe & Sterbeeck ont rendu célèbre parmi les botaniſtes, qui croît vers la Saint-George, & qu'on appelle pour cette raiſon *mouſſeron-Saint-George (Synon. n.° 19, b, 1)*, dont ces auteurs ont donné la figure, & il eſt taillé comme celui de la *fig. 10* & de la même couleur, c'eſt-à-dire, blanc, avec une teinte couleur de buis. Ce mouſſeron paroît particulier à la Hongrie & au Brabant, où il eſt fort recherché pour l'uſage : je crois qu'on ne le trouve pas en France.

FAMILLE 57.

Les Jambiers.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer par leurs tiges hautes, par leurs couleurs qui ont de l'éclat, & par leur chair teinte de la couleur extérieure; ils ne ſont pas d'ailleurs de qualité mal-faiſante. On en peut diſtinguer deux eſpèces principales, qui ſont, *le Jambier blanc* & *le Champignon réglisſe.*

I. *Le Jambier blanc (pl. XCVI, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ſoupçonne être celle qui devoit être ſuſcrite dans le *Botanicon* de Vaillant, par la phraſe de *fungus mediæ magnitudinis totus albus* (voyez *Tome I, page 237, Synon. des eſpèces, n.° 159*; & *Famille 68, ſeconde eſpèce*), eſt un champignon en effet de taille moyenne, c'eſt-à-dire, d'environ trois pouces & demi de haut, ſur preſque autant d'étendue à ſon chapiteau, tout blanc. Lorſqu'il a été quelque temps ſur pied, ſa ſurface prend enfin une couleur de noiſette comme la plupart des champignons blancs, mais ſa tige & ſes feuillets ſe conſervent blancs. Ce champignon a peu de chair; le centre du chapiteau, qui eſt bombé, eſt un peu ſaillant. Ses feuillets de longueur inégale, ſont très-fins, très-ſerrés & régulièrement rayonnés: la tige eſt ferme & pleine d'une ſubſtance en partie mucilagineuſe qui s'épuiſe, & en partie filandreuſe. D'ailleurs, toute la plante eſt aſſez ferme, d'une ſaveur fade & déplaiſante; cependant, donné aux animaux, ce champignon ne les incommode pas. On le trouve au printemps & en automne, ſur-tout au bois de Vincennes.

II. *Le Champignon réglisſe (pl. XCVI, fig. 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un champignon de taille moyenne, mais haut-monté, de couleur de réglisſe repandue par-tout, dehors & dedans, mais plus foncée au chapiteau, un peu moins aux feuillets & beaucoup moins à la tige, qui n'eſt que légèrement teinte. Ce champignon eſt d'ailleurs d'une ſubſtance aſſez ferme, ſec & ſujet à ſe fendre au

chapiteau. Ses feuillets de longueur inégale, un peu plus épais à leur baſe qu'à leur tranche, ſont taillés en biſeau & un peu pliſſés ou ridés tranſverſalement; ſa tige, d'une ſubſtance filandreuſe, eſt pleine & ferme.

Cette plante, qu'on trouve géneralement dans les bois des environs de Paris, eſt d'une ſaveur qui n'eſt ni rebutante ni agreable; & donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

FAMILLE 58.

Les Peaucicrs paraſols.

LES champignons de cette famille ſe ſont remarquer par leurs tiges droites taillées en fuſeau ou en manche de paraſol, par la diſpoſition de leurs chapiteaux hémiſphériques, & ſur-tout par leur défaut de chair, n'étant couverts que d'une peau qui couvre leurs feuillets; d'ailleurs, ces champignons ſont d'un effet nul ſur les animaux. On en peut diſtinguer cinq eſpèces, qui ſont : le *Paraſol aqueux*, le *Paraſol viſqueux*, le *Paraſol rayé*, le *Paraſol friſé*, le *Paraſol olivâtre* & le *Petit androſacé*.

I. *Le Paraſol aqueux (pl. XCVII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 124).* Cette eſpèce, que Dillen ſemble avoir indiquée le premier, eſt un champignon qui s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pouces, avec un chapiteau de couleur gris foncé, & une tige & des feuillets blancs; il forme exactement le paraſol; il eſt d'une ſubſtance aqueuſe & tendre, & dans ſon dévelopement, ſon chapiteau ſe fend en pluſieurs points du centre à la circonférence, *fig. 2*, & laiſſe apercevoir ſes feuillets blancs qui ne ſont couverts que d'une peau. Ces feuillets, de trois à quatre lignes de largeur, ſont épais, entremêlés de petites portions de feuillets, & s'inſèrent réguliè-rement autour de la tige un peu renflée ou arrondie du haut: cette tige eſt droite, cylindrique, un peu moelleuſe & ſillonnée.

Toute la plante, qu'on trouve en automne ſur la pièce des Suiſſes à Verſailles, a une ſaveur fade & aqueuſe : donnée aux animaux, elle ne les incomomde point.

II. *Le Parafol viſqueux (pl. XCVII, fig. 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 156, b, 3).* Cette eſpèce, que Vaillant a fait connoître & très-bien décrite, eſt un champignon de taille moyenne, de couleur de noiſette au haut du chapiteau, avec une tige & des feuillets blancs. Son chapiteau eſt un peu viſqueux, & n'eſt formé que d'une peau qui couvre les feuillets bien rayonnés, de longueur inégale, & dont les plus longs s'insèrent ſur la tige avec la ſubſtance de laquelle ils ſe confondent. Tous ces feuillets ſont comme bridés tranſverſalement à leur baſe & taillés en portions de cercle. La tige eſt pleine d'une ſubſtance moelleuſe avec des parois sèches, fermes, fibreuſes & preſque ligneuſes, pivotant un peu vers la terre.

Cette plante, qu'on trouve dans les bois des environs de Paris, en automne, privée de pulpe, n'a rien qui invite à en faire uſage : donnée aux animaux, elle ne leur fait aucun mal.

III. *Le Parafol rayé (pl. XCVIII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite clairement, eſt un champignon de trois à quatre pouces de hauteur ſur un pouce & demi d'étendue au chapiteau, dont le deſſus eſt couleur de marron & les feuillets couleur de terre d'ombre. Ce champignon n'a pas de chair, il n'a que des feuillets couverts d'une peau tranſparente & dont l'impreſſion la rend rayée. Ces feuillets, de longueur inégale, ſont fins, ſerrés & bien rayonnés autour de la tige arrondie du haut. Cette tige dont la couleur eſt un mélange de gris & de roux, eſt nourrie par une ſubſtance moelleuſe qui s'épuiſe en partie.

Toute la plante, qu'on trouve en automne dans nos bois, eſt d'une ſaveur qui n'eſt point agréable ; mais donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

IV. *Le Parafol friſé (pl. XCVIII, fig. 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne vois pas clairement décrite nulle part, eſt un champignon de trois pouces de haut avec un chapiteau d'un pouce & demi environ d'étendue, de couleur de noiſette par-tout. La peau qui couvre les feuillets eſt rude au toucher, mince & tranſparente; ſa rudeſſe vient de l'impreſſion des feuillets placés deſſous, leſquels ſont fermes, épais, d'une ligne &

demie de hauteur, inſérés autour du haut de la tige ſans y adhérer, entremêlés d'autres petits feuillets qui s'accrochent aux grands, & d'autres qui forment des brides à leur baſe, le tout reſſemblant à un feuillage friſé & ramifié. La tige, d'une ligne de diamètre, eſt pleine, cylindrique.

Toute la plante eſt sèche, ſans odeur, fade au goût d'abord, piquant enſuite un peu la langue. Mêlé à la pâtée des animaux, ce champignon ne les incommode pas : on le trouve en automne dans les bois des environs de Paris.

V. *Le Paraſol olivâtre (pl. XCVIII, fig. 5, 6).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas non plus aſſez clairement décrite, eſt un petit champignon d'environ deux pouces de haut, d'une couleur olivâtre ou d'un mélange de jaune, de violet foncé & de vert, avec des feuillets très-bruns. Le chapiteau n'eſt formé que d'une peau qui couvre ces feuillets, leſquels unis à de petites portions, ſe ramifient ſenſiblement du côté des bords du chapiteau & finiſſent en nervures ſur la tige. Cette tige, d'environ une ligne de diamètre, eſt cylindrique, droite, pleine & d'égal diamètre par-tout.

Ce champignon mêlé à la pâtée des animaux ne les incommode point; il n'eſt pas à craindre d'ailleurs qu'on en faſſe uſage, la pulpe lui manquant.

VI. *Le Champignon androſacé (pl. XCVIII, fig. 7, 8; & Synon. des eſpèces, n.° 141).* Cette eſpèce, que Boccone a fait connoître, n'a preſque pas beſoin de deſcription. C'eſt un petit champignon d'un pouce & demi de haut, avec une tige noire, ſemblable à un gros fil ou à une tige de capillaire, & un petit chapeau circulaire de trois à quatre lignes qui reſſemble à la feuille de l'androſace; il eſt d'un gris blanchâtre, & n'eſt formé que d'une peau pliſſée dont les plis font l'office de feuillets parfaitement rayonnés, & qui reçoit à ſon centre la tige qui s'y implante en manière de pivot. Ses feuillets, au nombre de quinze ou ſeize, ſont tous de longueur égale; ſa tige, quoique très-fine, eſt cependant fiſtuleuſe. Il a la ſaveur du champignon ordinaire, & donné aux animaux à poignée, il ne les incommode point. On le trouve ſur le bois qui ſe gâte.

FAMILLE 59.

Les Peauciers quenouilles.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leurs tiges hautes, peu droites, renflées du bas, évasées du haut, dont la hauteur est double ou triple de l'étendue du chapiteau, & par leurs couleurs qui se rapprochent plus ou moins de celle de l'améthyste ou du violet & lilas. Ces plantes sont en général d'un effet nul sur les animaux. On en distingue trois ou quatre espèces, qui sont : *la Quenouille montée*, *la Quenouille en dôme à fossette*, & *la Quenouille à nombril, grande & petite.*

I. *La Quenouille montée (pl. XCIV, fig. 1, 2).* Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un champignon de couleur rousse ou de marron, de quatre ou cinq pouces de haut, avec un chapiteau qui n'en a pas plus d'un & demi d'étendue, une tige cylindrique de trois à quatre lignes de diamètre, renflée du bas, évasée du haut; ce qui lui donne à peu-près la forme d'une quenouille, avec laquelle la ressemblance augmente lorsque le voile aranéeux qui couvre les feuillets & qui figure en quelque sorte de la filasse, n'est pas encore dissipé : ce voile est d'une couleur blanche, mais qui participe de celle qui domine. Ses feuillets, de longueur inégale & très-hauts, sont d'un roux très-foncé & presque minime. Ce champignon n'a pas de pulpe, & ses feuillets recouverts d'une membrane forment tout le corps du chapiteau dont la surface est sèche, unie & douce au toucher. La tige comme bulbeuse contient une moelle qui s'épuise, & dont la perte la rend creuse; elle a une teinte légère de la couleur du dessus.

Toute la plante, qu'on trouve dans les routes de la forêt Saint-Germain, est d'une odeur & d'une saveur particulières qui ne sont point agréables, & n'a rien qui invite d'ailleurs à en faire usage, étant privée de pulpe. Donnée aux animaux, à la dose d'un champignon, elle ne les a point incommodés.

II. *La Quenouille en dôme, à fossette (pl. C, fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.° 106, c).* Cette espèce, que Hudson

ſemble avoir clairement marquée en Angleterre, & Wildenow dans le Brandebourg, eſt un champignon d'environ cinq pouces de haut, couleur de marron clair ou canelle vif, avec des feuillets lilas purpurins ou de chair. Son chapiteau qui a environ un pouce & demi d'étendue, forme comme un dôme dont le centre eſt creuſé en manière de foſſette; il eſt finement rayé aux bords & ſujet à ſe fendre. Ses feuillets ſont fort hauts, aſſez ſerrés, & s'insèrent en nervures ſur le haut de la tige qui eſt évaſée & un peu aplatie à l'endroit de leur inſertion, pour ſe confondre avec ſa ſubſtance; ils ſont couverts d'une pouſſière ſans doute ſéminale, ſemblable à une fleur de farine, qui les ſalit & couvre leur couleur de chair. La tige, de la même couleur du deſſus du chapiteau, eſt cylindrique, creuſe, avec des parois fibreuſes & quelques racines chevelues.

Cette plante, qui n'a pas de pulpe & qu'on trouve en automne dans la forêt Saint-Germain, n'a rien qui invite à en faire uſage; & donnée aux animaux, elle ne les incommode pas.

III. *La Quenouille à nombril* ou *l'Améthyſte (pl. C, fig. 3, 4, 5, 6; & Synon. des eſpèces, n.° 166, a, b).* Cette eſpèce, que Vaillant & Micheli ont fait connoître, l'une de grandeur moyenne, *fig. 3, 4;* l'autre petite, *fig. 5, 6*, eſt un champignon de couleur améthyſte creuſé au centre. Celle de grandeur moyenne indiquée par Micheli, a trois à quatre pouces de haut; ſa couleur eſt un violet pâle & comme éteint; le chapiteau, d'environ un pouce & demi d'étendue & ſans chair, eſt un peu creuſé au milieu en manière de nombril. Ses feuillets, de la même couleur, mais plus foncée, ſont un peu écartés les uns des autres, entremêlés de petites portions de feuillets vers les bords du chapiteau, & s'insèrent en nervures au haut de la tige un peu évaſée à cet endroit: cette tige eſt cylindrique, creuſe & renflée à ſa baſe. Cette plante agréable à la vue, ne l'eſt ni au goût ni à l'odorat; cependant donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

La petite eſpèce, celle que Vaillant a indiquée, *fig. 5, 6*, eſt d'une couleur plus vive & d'un ton même différent, ayant

le deſſus du chapiteau d'un roux tendre, & le deſſous purpurin ou violet foncé : elle n'a pas plus d'un pouce & demi de haut avec un chapiteau d'environ un demi-pouce; mais on voit que c'eſt la même eſpèce, plus petite & de couleur plus vive, la diſpoſition du chapiteau, celle des feuillets & celle de la tige étant les mêmes, ainſi que ſa ſaveur & ſes qualités. On trouve l'une & l'autre dans la forêt de Saint-Germain, en automne.

FAMILLE 60.

Les Cotonneux tors ou *les Perchés pivotans.*

Les champignons de cette famille ſont très-remarquables, non-ſeulement par leur ſurface veloutée ou cotonneuſe, mais par leurs tiges très-longues, à fibres droites ou torſes, à baſe ou racine pivotante dans la terre. Ces plantes ont peu de chair, leur ſurface sèche, & ſont en général d'un effet nul ſur les animaux. On en diſtingue trois principales eſpèces, qui ſont : *le Cotonneux tors feuillets roux*, *le Cotonneux tors feuillets blancs*, & le *Cotonneux tors retrouſſés*.

I. *Le Cotonneux tors feuillets roux (pl. CI, fig. 1)*. Cette eſpèce qui ne me paroit pas aſſez clairement indiquée par les botaniſtes, eſt un petit champignon à tige torſe & très-longue, ayant juſqu'à huit pouces de haut, de couleur fauve tendre ou de noiſette, à feuillets roux-bruns. Son chapiteau qui eſt bombé, n'a pas plus d'un pouce & demi d'étendue d'un bord à l'autre ou de diamètre, & ſa tige deux ou trois lignes dans le plus fort de ſon épaiſſeur. Ce champignon a peu de chair, une ſurface sèche & cotonneuſe, mais ſes feuillets, hauts de quatre lignes environ & bien rayonnés, & comme ceux de la *fig. 4*, ſont tendres & humides. La tige qui eſt sèche, ferme, preſque dure, pleine, veloutée & torſe, eſt d'une ſubſtance fibreuſe, & la partie qui eſt en terre eſt une eſpèce de racine en navet, dure & creuſe, raboteuſe & noirâtre.

Cette plante, qu'on trouve à Montmorency & qui n'a qu'une ſaveur déſagréable ſans odeur, donnée aux animaux, ne produit aucun effet ſur eux.

II. *Le*

II. *Le Cotonneux tors, feuillets blancs (pl. CI, fig. 2, 3; & Synon. des espèces, n.° 123, a).* Cette espèce, que Ray, Schaeffer & Batsch semblent avoir indiquée, est un petit champignon de couleur fauve tendre, à surface sèche & cotonneuse, de cinq à six pouces de haut, & dont une partie de la tige est dans la terre où elle pivote irrégulièrement. Sa substance est peu considérable; ses feuillets blancs & de longueur inégale, fins & biens rayonnés; sa tige torse, fibreuse & pleine du haut, mais qu'on trouve vide à la partie qui est renflée & en terre.

Ce champignon, qu'on trouve en automne au bois de Boulogne, n'a point d'odeur, se conserve long-temps sans s'altérer, a une saveur de champignon qui n'est point désagréable; & donné aux animaux, il ne les incommode pas.

III. *Le Cotonneux retroussé (pl. CI, fig. 4; & Synon. des espèces, n.° 123, b).* Cette espèce que Micheli a indiquée, est un petit champignon qui s'élève encore très-haut, c'est-à-dire, à la hauteur de six à sept pouces, à surface sèche, cotonneuse, de couleur roux tendre, avec des feuillets d'un beau blanc, couleur qui tranche sur celle du chapiteau & de la tige, qui sont roux & veloutés, & fait un bel effet. Ces feuillets écartés, de longueur inégale & bridés à leur base, sont secs, hauts de deux à trois lignes & s'insèrent d'une manière régulière autour de la tige, à une espèce de spincter ou de ruban qui cède au gonflement de la tige, à laquelle il n'adhère pas. La tige est creuse, un peu évasée du haut & pivote bien avant dans la terre. Ce champignon a peu de chair, & le peu qu'il en a est blanche & sans mauvais goût. Le chapiteau a des bords régulièrement circulaires, qui après le dévelopement de la plante, finissent par se relever & se recoquiller au-dessus, de manière à représenter une bourse à cordons à demi fermée.

Cette plante qu'on trouve à Montmorency en automne, donnée aux animaux, ne les incommode point.

FAMILLE 61.

Les Mouſſerons d'eau ou les petits Chapeaux.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer par leur petiteſſe, leur ténuité, par la blancheur éclatante de leur chapiteau, leur état aqueux, & par leurs feuillets d'abord couleur de chair & ordinairement couverts dans l'origine d'un voile aranéeux, dont on aperçoit rarement les veſtiges. On peut les réduire à deux eſpèces principales, qui ſont, le *Mouſſeron d'eau jaune* ou *brunſſant*, & le *Mouſſeron d'eau blanc-de-lait* ou *d'argent*.

1. *Mouſſeron d'eau jaune* (*pl. CII, fig. 1, 2, 3*). Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un petit champignon blanc, d'un pouce & demi à deux pouces au plus de hauteur, qui croît toujours par centaines ou par milliers, ramaſſés les uns près des autres, mais ſans ſe toucher, dans les endroits bas & humides des bois. Son chapiteau qui n'a pas plus d'un pouce d'étendue, eſt d'abord très-blanc, mais il ne tarde pas à prendre une teinte brune par le changement de couleur que les feuillets éprouvent. Il eſt ſujet, à raiſon de la délicateſſe de ſon tiſſu tendre & aqueux, à ſe fendre, comme on le voit *fig. 2*. Ses feuillets d'abord couleur de cuir & couverts d'un voile qui reſſemble à la plus fine toile d'araignée, bruniſſent ſenſiblement, *fig. 1*, & finiſſent par devenir noirs ſans offrir aucun veſtige de leur voile; ils ſont de longueur inégale & bien rayonnés autour de la tige ſans y adhérer; cette tige droite, blanche, cylindrique, d'une ligne environ de diamètre, & qui paroît nourrie par une eſpèce de bulbe, finit par devenir preſque entièrement fiſtuleuſe par la perte d'une ſubſtance moelleuſe qu'elle contenoit. Toute la plante eſt d'un tiſſu tendre, aqueux; cependant elle ſe sèche & ſe conſerve bien, & prend le parfum & la ſaveur du champignon ordinaire qu'elle n'avoit pas d'abord aſſez agréablement développés. Ce champignon, donné par poignée aux animaux, ne les incommode jamais, & je le crois de très bonne qualité,

On le trouve en grande quantité dans la forêt de Montmorency & au bois de Vincennes.

II. *Le Mouſſeron d'eau, blanc-de-lait ou d'argent (pl. CII, fig. 4, 5, 6; & Synon. n.° 377* [1]. Cette eſpèce, que Batſch a fait connoître & dont il a donné une très-bonne figure, eſt un petit champignon qu'on trouve ſur la pelouſe dans les friches; il eſt d'un blanc-de-lait ou d'argent, grand à peu-près comme une pièce de vingt-quatre ſous, & de deux pouces de haut. Dans ſa naiſſance, ſes feuillets ſont couverts d'un voile aranéeux dont on aperçoit rarement des veſtiges; ces feuillets ſont tantôt couleur de chair & tantôt d'un roux vif, de longueur inégale. Sa tige cylindrique, & d'abord pleine d'une moelle légère, finit par devenir entièrement fiſtuleuſe, & paroît nourrie par une eſpèce de petite bulbe. C'eſt ce champignon qui frappe la vue par l'éclat de ſa couleur blanche, dont la ſurface eſt quelquefois viſqueuſe & quelquefois sèche.

Ce champignon eſt d'une ſubſtance bien plus ferme que celle de l'eſpèce précédente; il a le parfum du champignon ordinaire, mais plus doux; ſa ſaveur a quelquefois une pointe d'amertume. Il croît en automne, iſolé & même très-clair-ſemé dans les lieux découverts, ſur-tout à Vincennes, dans les grandes routes, à Avron, dans les pâtures & ailleurs. Donné aux animaux, il ne les incommode pas d'une manière ſenſible non plus que l'homme, puiſque je l'ai mangé quelquefois, mais en petite quantité; cependant j'ai lieu de croire que quelques légères coliques que j'éprouvai un jour que j'en avois goûté, doivent être attribuées à cette eſpèce. Voilà pourquoi je n'en crois pas l'uſage auſſi ſûr que celui de l'eſpèce précédente, qui eſt d'une chair plus tendre & bien plus facile à digérer. L'eſpèce dont on parle ici n'eſt pas commune.

FAMILLE 62.

Mouſſerons godaille des prés ou des friches.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer par leur ſurface sèche & couleur de noiſette ou de veau fauve,

par leur tige alongée, pleine, inégalement droite & cylindrique, par leur parfum très-ſuave de mouſſeron, & par leurs bonnes qualités. On trouve ces ſortes de champignons, ſur-tout en automne, ſur les bords des foſſés, ſur la pelouſe, & toujours à des endroits découverts. Le peuple de Paris les appelle *mouſſerons godaille* ou *de Dieppe*. Je n'en connois que deux eſpeces, qui ſont, le *mouſſeron godaille ordinaire*, & le *mouſſeron cheville* ou *mouſſeron tire-bourre*.

I. *Mouſſeron godaille ordinaire (pl. CIII, fig. 1, 2, 3, 4; & Synon. des eſpeces, n.° 309)*. Cette eſpèce, que M. Bulliard a fait connoître & dont il a donné la figure, eſt un petit mouſſeron qui s'élève à la hauteur de deux à trois pouces, d'une couleur de roux très-tendre ou de veau fauve, répandue également ſur toute la ſurface. Son chapiteau n'a pas plus d'un pouce d'étendue ordinairement; ſes feuillets, un peu écartés & entremêlés de petites portions de feuillets placées vers les bords, ſont taillés en petites portions de cercle & n'adhèrent point à la tige, comme on le voit *fig. 3*. Cette tige qui eſt pleine, de diamètre inégal, quoique cylindrique, eſt d'une ſubſtance continue avec celle du chapiteau, qui eſt blanche, ferme. Toute la plante a une odeur très-agréable; c'eſt peut être même de tous les champignons celui dont le parfum eſt le plus ſuave: ſa ſaveur répond à ſon odeur. Ce mouſſeron ſe conſerve bien, donne un goût délicieux aux ſauces & n'incommode point; lorſqu'on veut bien parfumer les ſauces, il n'exige pas une longue cuiſſon; ſon parfum très-volatil finiroit par ſe perdre. On trouve ce mouſſeron en automne ſur la pelouſe, dans les prés, dans les avenues des bois, ſur les routes, & ſouvent en prodigieuſe quantité dans les lieux où il croît; il n'y a rien de ſi commun dans tous les environs de Paris, ſur-tout aux bords des bois. On le vend juſqu'à cent ſous la livre; il vaut communément trois livres à la foire de Beaucaire.

II. *Le Mouſſeron cheville* ou *Mouſſeron tire-bourre (pl. CIII, fig. 5, 6)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas bien clairement décrite, diffère de la précédente, ſur-tout en ce que ſa tige n'eſt point diſpoſée comme la tienne, mais taillée en cheville

ou en clou, c'eſt-à-dire, groſſie du haut & finiſſant en pointe vers la terre; en outre, ſes feuillets, beaucoup plus écartés, ne ſont pas diſpoſés de même, étant un peu pliſſés, bridés & comme un peu ramagés aux bords & touchant à la tige, *fig. 6*; leur couleur eſt auſſi d'un roux plus foncé. D'ailleurs, c'eſt le même parfum, la même ſaveur, la même manière d'être & les mêmes qualités; le parfum de celui-ci paroît même plus exalté. On le trouve en automne, dans les prés ou les friches, toujours en aſſez grande quantité. Sa tige qui eſt pleine, eſt ſujette à ſe contourner ou ſe tordre en manière de tire-bourre, & on l'appelle *mouſſeron tire-bourre*.

FAMILLE 63.

Champignons godaille des bois ou faux mouſſerons godaille.

Les champignons de cette famille ſe font remarquer ſur-tout par leurs tiges ſolides, cylindriques, d'une ligne à deux de diamètre, portant des chapiteaux circulaires & réguliers, leur ſurface unie, par leur couleur plus ou moins rouſſe, par le lieu où ils croiſſent, c'eſt-à-dire, à l'ombre des bois, & par leurs qualités en général peu ſûres, en quoi ils diffèrent de ceux de la famille précédente. On en diſtingue environ quatre eſpèces, qui ſont: l'*Étoile polaire*, le *Sphinx*, le *Faux mouſſeron godaille*, les *Godets montés* & le *Petit champignon à l'ail*.

I. *L'Étoile polaire (pl. CIV, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 285)*. Cette eſpèce, que Linné a fait connoître ſous le titre *d'agaricus equeſtris*, à cauſe de ſon diſque étoilé, ſemblable en quelque ſorte à la marque de l'ordre de l'étoile polaire, eſt un champignon d'environ trois pouces de haut, de couleur roux-doré un peu luiſant, avec des feuillets jaunes & une tige d'un blanc ſale. La ſurface du chapiteau eſt couverte d'un épiderme ou peau fine d'un roux foncé, qui, dans le développement de la plante, ne pouvant pas s'étendre auſſi loin que les bords du chapiteau, ſe découpe à peu-près en manière d'étoile ou plutôt de ces plaques d'ordre d'Allemagne, ſur-tout de celui de l'étoile polaire, ce qui eſt d'un effet agréable à la vue. Ce chapiteau

n'a preſque pas de chair; les feuillets, d'un roux jaune preſque citron & bien rayonnés, ſont entremêlés, du côté des bords, de petites portions de feuillets toutes de même longueur, c'eſt-à-dire, du tiers de la totalité des grands. La tige, d'un blanc ſale, d'une ligne ou deux de diamètre, eſt cylindrique, droite, pleine & formée de fibres longitudinales & filandreuſes, luiſante à l'intérieur comme de la ſoie blanche. Sa ſubſtance eſt une continuité de celle du chapiteau, avec laquelle elle eſt confondue.

Toute la plante eſt fade au goût, mais n'a rien d'ailleurs de rebutant & de déſagréable; & donnée aux animaux, elle ne les incommode pas. On trouve ce champignon en automne, dans le parc de Saint-Maur.

II. *Mouſſeron godaille (pl. CIV, fig. 3, 4; & Synon. n.° 158).* Cette eſpèce, que Vaillant ou Scopoli ſemblent avoir indiquée, eſt un petit champignon couleur de noiſette au chapiteau & à la tige, avec des feuillets d'un roux vif ou ardent; il a environ deux pouces de haut ſur un pouce d'étendue. Ses feuillets, de longueur inégale, ſont bien rayonnés; la tige, d'une ligne de diamètre & cylindrique, eſt pleine. Il n'a ni la ſaveur ni le parfum des mouſſerons de bonne qualité; cependant on le mêle ſouvent avec ceux de la famille précédente, & on le vend ſous le même nom. Donné aux animaux, il ne les incommode pas; malgré cela, ſa ſubſtance eſt un peu coriace, & il n'a pas d'ailleurs les qualités requiſes pour qu'on doive en faire uſage.

III. *Le Mouſſeron pleureux* ou *le Sphinx (pl. CIV, 5, 6; Synon. n.° 158, b, & 395).* Cette eſpèce ou variété d'eſpèce, que Vaillant ſemble avoir indiquée, a beaucoup de rapport avec celle que Batſch a nommée le *Sphinx*. Le peuple l'appelle à Paris le *mouſſeron pleureux*, parce que ſa ſurface eſt ordinairement enduite d'une eſpèce de mucoſité. Son chapeau, d'environ un pouce d'étendue, eſt d'une couleur à peu-près de ceriſe pâle; ſes feuillets ſont d'un blanc lavé de jaune, & ſa tige eſt d'un roux vif ou rougeâtre: il a environ deux pouces de

hauteur. Ses feuillets assez bien rayonnés, sont entremêlés de petites portions de feuillets.

Toute la plante a une légère odeur & saveur de mousseron, & se conserve bien : donnée aux animaux, elle ne les incommode pas d'une manière sensible. Cependant l'expérience prouve que lorsqu'il se trouve mêlé avec le mousseron de la famille précédente, son usage incommode un peu & donne de légères coliques.

IV. *Les Godets montés (pl. CIV, fig. 7, 8, 9).* Cette espèce, que je ne vois décrite nulle part, mais que je trouve figurée au Cabinet des estampes du Roi, sous le titre de *fungus nostras rufescens, coriaceus & concavus*, est un petit champignon couleur de noisette, qui croît quelquefois seul & quelquefois au nombre de trois ou quatre ensemble, dont le chapiteau a un pouce d'étendue & la tige quatre ou cinq. Ses feuillets bien rayonnés & de longueur inégale, sont fins & du même ton de couleur. Sa tige est pleine, cylindrique, de diamètre égal.

Ce champignon est d'une substance sèche, un peu coriace, légèrement parfumé comme les mousserons de la famille précédente : donné aux animaux, il ne les incommode point. On le trouve en automne dans nos bois, comme les précédens; on le vend avec les autres mousserons, & je l'estime de bonne qualité.

V. *Le petit champignon à l'ail (pl. CIV, fig. 10, 11; & Synon. des espèces, n.° 17, a).* Cette espèce, qu'Antoine de Jussieu a fait connoître (*Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1728*), & dont Micheli & Schaeffer ont donné des figures, est un petit champignon couleur de corne transparente, qui s'élève à la hauteur de deux ou trois pouces, avec un chapeau d'un demi pouce, ordinairement très-mince, une tige brune & des feuillets un peu écartés & bien rayonnés, qui n'est d'ailleurs remarquable que par son odeur d'ail, sans saveur piquante. On le trouve à Pontchartrain en automne; il se conserve bien & n'a rien qui annonce des qualités suspectes.

FAMILLE 64.

Les petis Clous dorés.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer par leur petiteſſe, n'ayant pas plus de deux pouces de hauteur, avec un chapeau de quatre ou cinq lignes d'étendue, & par leur couleur d'or ou d'orange, ou de tabac d'Eſpagne : ils ſont d'ailleurs un peu en chair, & croiſſent en général dans les lieux découverts. Ces ſortes de champignons ne paroiſſent contenir aucun principe nuiſible, puiſque, donnés crus aux animaux à poignée, ils ne leur cauſent aucun accident. On en diſtingue pluſieurs eſpèces, qu'on peut réduire à deux principales, qui ſont : le *Clou doré à bouton*, & le *Clou doré roſe*.

I. *Le Clou doré à bouton (pl. CV, fig. 1, 2, 3 ; & Syn. des eſpèces, n.° 170).* Cette eſpèce, que Vaillant a fait connoître, & dont Batſch nous fournit la figure, eſt un petit champignon couleur d'or ou d'orange, d'environ un pouce & demi de hauteur, avec une tige d'une ligne de diamètre, preſque ſiſtuleuſe, lavée de la couleur de deſſus, & des feuillets de la même couleur, mais plus foncée, entremêlés alternativement de petites portions de feuillets qui ſont environ le tiers de la longueur des plus longs. Cette plante a été décrite & figurée par Vaillant : on la trouve ſur les friches. Vu ſa petiteſſe, elle ne ſauroit inviter à en faire uſage; & d'après l'expérience ſur les animaux, elle ne paroît contenir aucun principe nuiſible.

Batſch a donné la deſcription & la figure d'un petit champignon à bouton, analogue à cette eſpèce, & qu'on trouve dans les lieux plantés de pins (*Syn. des eſpèces, n.° 170, b, 1*), qui ſemble n'en former qu'une variété, cependant la diſpoſition des feuillets & celle du chapiteau ſont un peu différentes. Celui-ci eſt d'une forme plus régulière, & ſes feuillets ſont entremêlés de portions de feuillets formant la moitié du chemin des plus longs, & entre ces demi-feuillets & les feuillets

feuillets entiers, on voit des petites portions d'égale longueur, placées vers les bords.

II. *Le Clou doré roſe (pl. CV, fig. 4, 5, 6, 7, 8; & Synon. des eſpèces, n.° 170, b, 1, 2).* Cette eſpèce, que Batſch a fait connoître, eſt un petit champignon de couleur de tabac d'Eſpagne à la ſurface ſupérieure, avec des feuillets & une tige lavés de couleur roſe : cette tige eſt légèrement torſe, pleine ; la ſubſtance intérieure, de la même couleur de la tige & des feuillets. Les feuillets ſont entremêlés de portions de feuillets de diverſes longueurs.

FAMILLE 65.

Les Têtes d'épingle.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer par leur petiteſſe, la fragilité de leur ſubſtance, la ténuité de leur tige, ſemblable à un crin ou à un cheveu, & par leur petite tête arrondie en manière de tête d'épingle. Ces ſortes de plantes, en général toutes paraſites, ſont les plus ténues & les plus délicates qu'on connoiſſe parmi les champignons, & ſont de nulle valeur ainſi que de nul effet ſur les animaux. On en pourroit diſtinguer beaucoup d'eſpèces; on les réduit ici à deux ou trois pour en donner un exemple, & qu'on voit, *planche CV*, ſous les noms de *Tête d'épingle rouge*, *rouſſe* ou *ſafranée* & *blanche.*

I. *Tête d'épingle rouge (pl. CV, fig. 9, 10 ; & Synon. des eſpèces, n.° 228, e, 3).* Cette eſpèce, que Batſch a fait connoître & dont il fournit la figure, eſt d'un blanc lavé de rouge ou ſafran foncé, qu'on trouve ſur les débris de bois de ſapin. Ses feuillets bien rayonnés, ſont entremêlés de demi-feuillets & de petites portions égales, formant à peu-près le quart de la totalité de la longueur des plus longs. Toute la plante eſt frêle & délicate.

II. *Tête d'épingle rouſſe* ou *ſafranée (pl. CV, fig. 11, & Synon. des eſpèces, n.° 228, a).* Cette eſpèce, que

Micheli a fait connoître, & qu'on trouve ſur les tiges du jonc qui ſe gâte, eſt un des plus petits champignons qu'on connoiſſe; ſa tige eſt comme un cheveu, & ſa tête n'a pas plus de demi-ligne d'étendue.

III. *Tête d'épingle blanche (pl. CV, fig. 12).* Cette eſpèce, que Micheli a encore fait connoître & dont il a donné la figure, eſt blanche; elle croît ſur la feuille du chêne vert. Il paroît que c'eſt le plus petit champignon de la nature; ſa tige eſt comme un cheveu très-fin, & ſa tête comme celle d'une épingle ordinaire.

FAMILLE 66.

Les Serpentins ſolitaires.

LES champignons de cette famille ont cela de particulier, qu'avec un chapiteau taillé en calotte ou régulièrement hémiſpérique, ils ont des tiges cylindriques & de diamètre égal, mais qui au lieu d'être droites, vont en ſerpentant. Ces ſortes de champignons qui croiſſent un à un, ſont en général de qualité ſuſpecte, ſans cauſer des accidens mortels. On peut les réduire à deux eſpèces principales, qui ſont, le *noiſette noir*, & le *ſang des marais*.

I. *Le Noiſette noir (planche CVI, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6; & Synon des eſpèces, n.° 72, b, 5).* Cette eſpèce, que Vaillant ſemble avoir indiquée, eſt un petit champignon couleur de noiſette, avec des feuillets bruns qui finiſſent par devenir entièrement noirs, & une tige de deux à quatre pouces de hauteur, tournée en ſerpent. Il eſt d'ailleurs d'une chair blanche aſſez ferme. Ses feuillets entremêlés de petites portions de feuillets, ſont bien rayonnés au haut & autour de la tige, qui a une ligne ou deux de diamètre, qui eſt pleine & de la même couleur que le deſſus du chapiteau.

Ce champignon n'a rien d'agréable au goût ni à l'odorat, & donné aux animaux, il ne les incommode pas; cependant

il ne me paroît pas avoir les qualités requiſes pour qu'on en faſſe uſage, ſur-tout lorſque ſes feuillets ſont devenus tout noirs. On le trouve en automne dans les bois.

II. *Le Sang des marais (pl. CVI, fig. 7; & Synon. des eſpèces, n.° 61, a).* Cette eſpèce, que l'Écluſe paroît avoir indiquée le premier, & dont Sterbéeck & Jaquin ont donné des figures, eſt un petit champignon très-régulier, dont toute la ſurface eſt d'un beau rouge de ſang artériel, & qu'on trouve dans les lieux bas & humides des bois, parmi les herbes; ce qui eſt frappant à la vue & fait un bel effet. Il a environ deux pouces de haut, & ſa tige une ligne de diamètre. Sa chair eſt un peu teinte de la couleur de deſſus; ſa tige eſt pleine: toute la plante eſt aqueuſe & inſipide au goût.

Ce champignon eſt rare aux environs de Paris. Vaillant qui l'a décrit, le marque à la vallée de Senard: je n'en ai trouvé qu'un dans la forêt de Bondy, & je n'en ai pas eu aſſez pour faire des expériences ſur les animaux; mais je ne le crois pas d'un uſage sûr: il n'a rien non plus qui invite à en faire uſage.

FAMILLE 67.

Les Serpentins en famille.

LES champignons de cette famille diffèrent principalement de ceux de la famille précédente, en ce qu'au lieu de croître iſolés, ils naiſſent pluſieurs ſur le même pied. D'ailleurs leurs tiges ſerpentent de même, & leurs qualités ſont également ſuſpectes. Ils ſont d'une ſubſtance sèche & ferme, & ne ſe réduiſent ni en eau, ni en encre. Les principales eſpèces ſont, les *Têtes de ſoufre*, les *Têtes de feu olivâtres*, les *Têtes de feu ſoufrées*, les *Têtes fauves*, les *Têtes baies, & blanches*, les *Têtes blanches & noires*, les *Boutons d'or*, les *petits Chapeaux d'argent*, & les *petits Timbres violets*.

1. *Les Têtes de ſoufre (pl. CVII, fig. 1, 2, 3, 4, 5; & Synon. des eſpèces, n.° 30, b, 1).* Cette eſpèce, dont preſque tous les botaniſtes ont fait mention, mais dont la première connoiſſance paroît due à Lobel, eſt un champignon très-commun dans toute l'Europe tempérée & ſeptentrionale, qui croît en touffe au pied des arbres, de couleur jaune, avec des feuillets couleur de ſoufre grisâtre.

On doit diſtinguer trois états dans cette plante, qui à raiſon des changemens qu'elle éprouve, offrent trois aſpects différens; celui de naiſſance, *fig. 1*, celui de développement, *fig. 2*, & celui de ſiccité ou de vétuſté, *fig. 3, 4, 5*, qui faute d'avoir été remarqués, ont donné lieu à la formation de pluſieurs eſpèces.

Lorſque ce champignon eſt naiſſant, *fig. 1*, il eſt exactement de couleur jaune de ſoufre; alors ſes feuillets ſont couverts d'une toile aranéeuſe blanche qui ne tarde pas à s'effacer entièrement, mais dont on aperçoit quelquefois de légers veſtiges, même après l'entier développement de la plante, *fig. 3*. Cette couleur de ſoufre devient plus foncée ou plus jaune dans le développement, *fig. 2*, & alors les bords du chapiteau commencent à ſe fendre, *fig. 2, 3*. Lorſque la plante un peu frappée par le ſoleil, prend de l'accroiſſement ſans ſe corrompre, elle monte à quatre ou cinq pouces de hauteur; ſes bords découpés ſe recoquillent & prennent en quelque ſorte la forme d'un bouclier, *fig. 4, 5*. C'eſt dans cet état que Lobel l'a fait repréſenter & l'a donné ſous le titre de *fungi clypeiformes lethales*. Dans tous les états, ſes feuillets ſont d'un jaune verdoyant ou olivâtre; & les tiges du même ton de couleur que le deſſus du chapiteau, fiſtuleuſes; ſa ſubſtance eſt jaune & ſa ſaveur amère; ſes feuillets de longueur inégale, ſont bien rayonnés autour de la tige. Toute la plante a une odeur qui n'eſt point agréable, & qui put même.

Les auteurs poſtérieurs à Ray l'ont décrite ſous la phraſe de *fungi plures*, &c. de cet auteur, & on la trouve décrite en deux endroits du *Botanicon* de Vaillant, *p. 68, n.° 51*;

& *p. 71, n.° 5*, où eſt ſa vraie place. Les plus belles figures que je connoiſſe, ſont celles du cabinet des eſtampes du Roi, mais la plus exacte eſt celle qu'en a donnée Batſch, ſous le titre *d'ag. ienenſis.*

Preſque tous les auteurs qui en ont fait mention, l'ont donnée avec raiſon pour une plante ſuſpecte & d'un uſage pernicieux. En effet, ſi on la donne aux animaux, ils n'en paroiſſent pas affectés d'abord, mais au bout de quelques heures, ils commencent à être étonnés, boivent beaucoup, refuſent de manger, ne peuvent pas ſe ſoutenir ſur leurs jambes; les uns la rejettent en vomiſſant, d'autres ſont malades pluſieurs jours; il y en a qui finiſſent par mourir, mais ordinairement ils n'en meurent pas, ſur-tout lorſqu'ils vomiſſent.

Cette plante eſt très-commune en automne dans les bois des environs de Paris, lorſque la ſaiſon eſt pluvieuſe; on remarque qu'elle n'eſt jamais attaquée des vers ni des limaces; elle ſe corrompt auſſi difficilement.

II. *Les Têtes de feu olivâtres (pl. CVIII, fig. 1, 2; & Syn. des eſpèces, n.° 30, b, 2).* Cette eſpèce, que Ray a fait connoître & qui a beaucoup de rapports de forme & même de couleur avec l'eſpèce précédente, en diffère néanmoins à pluſieurs égards, n'ayant pas ordinairement de toile araneéuſe à ſes feuillets, ayant le deſſus de ſon chapiteau de couleur roux vif, & ſes feuillets olivâtres, ſes tiges lavées de vert & de jaune, & un chapiteau qui ne ſe fend point. Ce champignon croît comme l'autre, au pied des arbres, en touffe de neuf ou dix. Dans la *fig. 1* qui le repréſente, encore jeune & naiſſant, il eſt réduit de moitié environ; la *figuer 2* le repréſente de grandeur naturelle. Ses tiges ſont de la groſſeur d'une plume à écrire & fiſtuleuſes, mais fermes, ainſi que la ſubſtance du chapiteau, dont la ſurface eſt sèche; ſes feuillets, d'abord verdâtres, finiſſent par devenir de couleur olivâtre.

D'ailleurs, la diſpoſition des autres parties de la plante, eſt la même que dans l'eſpèce précédente. Sa chair eſt un

peu jaune & ſa ſaveur amère, mais ſon odeur n'eſt point auſſi déſagréable, & ſes effets ne ſont pas auſſi nuiſibles. Elle a été eſſayée pluſieurs fois ſur les animaux, ſans qu'ils en ayent été beaucoup affectés; cependant quelque-uns la rejettent, d'autres n'en paroiſſent pas incommodés, mais elle les altère tous, & leur fait rechercher avidement à boire au bout de quelques heures. Cette eſpèce qui eſt auſſi commune que l'autre, dans les bois des environs de Paris, eſt quelquefois entamée par les limaces. Schaeffer & Bulliard en ont donné de bonnes figures.

III. *Têtes de feu ſoufrées (pl. CIX; & Synon. des eſpèces, n.° 30, b, 2).* Cette eſpèce, que Ray a fait connoître & qui l'a très-bien décrite ainſi que Vaillant, a encore plus de rapports de forme & de couleur avec l'eſpèce précédente, que celle-ci avec la première, & en diffère néanmoins à bien des égards; étant beaucoup plus forte conſtamment; ſes tiges ayant deux à trois lignes de diamètre, & des parois plus épaiſſes, pouvant à peine recevoir une aiguille un peu forte dans le centre qui eſt fiſtuleux, & ayant conſtamment des têtes d'un roux vif ou couleur de feu, avec des feuillets d'un vert éteint & comme ſoufré ſe terminant en nervures ſur la tige. D'ailleurs, ſa ſaveur n'eſt point amère, & ſon odeur n'eſt pas déſagréable; ſa chair eſt teinte d'une légère couleur de ſafran.

Toute la plante eſt d'une ſubſtance sèche, ferme, a de la conſiſtance & ſe conſerve bien; elle eſt quelquefois attaquée par les limaces. Donnée aux animaux, à la doſe d'un touffe de cinq ou ſix, elle ne les incommode pas ſenſiblement la première fois; mais ſi l'on répète l'expérience le même jour ou le lendemain ſur le même animal, il ſe trouve altéré, fléchit même un peu ſur ſes jambes, & refuſe de manger; ce qui ſuffit pour en faire redouter l'uſage.

IV. *Les Têtes fauves (pl. CX, fig. 1; & Synon. des eſpèces, n.° 30, d).* Cette eſpèce, que l'Écluſe a fait connoître & dont Sterbeeck a donné la figure, eſt un

champignon qui croît en touffe de cinq ou ſix au pied des arbres ou ſur leur ſouche, par-tout de couleur fauve très-foncée & preſque brune; ſon chapiteau eſt ſujet à ſe fendre. Ses feuillets ſont fins, hauts d'une ligne & demie, à tranche concave, & de longueur inégale; les tiges ſont fiſtuleuſes. Il eſt d'une ſubſtance tendre & un peu humide, & d'une odeur forte de bois qui ſe gâte.

Ce champignon n'a preſque pas de pulpe. Eſſayé ſur les animaux, il ne produit aucun effet.

V. *Les Têtes baies & blanches*, ou *la Semence de champignon (pl. CX, fig. 2; & Synon. des eſpèces, n.° 103)*. Cette eſpèce, que Sterbeeck ou Dillen a fait connoître, eſt un petit champignon qui croît en touffe au nombre d'une trentaine au pied des arbres, d'un gris foncé tirant ſur le roux, avec des tiges & des feuillets blancs. Ces tiges ſont fiſtuleuſes.

Ce champignon n'a pas beaucoup de chair, mais cette chair eſt ſeche & aſſez ferme; il n'a qu'une ſaveur de champignon ordinaire. Donné aux animaux, il ne les incommode point, & je ne le crois point mal-faiſant.

VI. *Les Têtes blanches & noires (pl. CX, fig. 3; & Synon. des eſpèces, n.° 103)*. Cette eſpèce, que Dillen a fait connoître, & dont la phraſe convient également à l'eſpèce précédente comme à celle-ci, eſt un champignon qui croît en touffe au pied des arbres, au nombre de cinq ou ſix, dont les têtes d'abord blanches, finiſſent par brunir, & prendre le ton de couleur des feuillets qui bruniſſent bientôt de même, quoique dans l'origine ils ſoient blancs. Le chapiteau, quand il eſt étalé, a environ un pouce & demi d'étendue. Les tiges un peu plus fortes du bas, ſont cylindriques, blanches, fiſtuleuſes & légèrement ſillonnées. Les feuillets bien rayonnés, ſont entremêlés de petites portions de feuillets.

Toute la plante qui a peu de chair, finit par prendre une teinte noire. Elle eſt d'une ſubſtance fade & déſagréable au goût: donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

On la trouve dans les bois sur les troncs & souches de chêne & de bouleau.

VII. *Les boutons d'or (pl. CXI, fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.° 30, f).* Cette espèce, que l'Écluse a fait connoître, est un petit champignon qui vient en touffe au pied des arbres, au nombre d'une quarantaine ramassés ensemble, de deux à trois pouces de haut, avec des têtes de demi-pouce d'étendue. Ces têtes sont bien arrondies, & lorsqu'il est naissant, *fig. 1*, c'est comme un groupe de petites boules ou de boutons couleur de buis ou d'or pâle pressés & réunis ensemble. Alors les feuillets sont d'un roux foncé, & les tiges blanches: à mesure que les chapiteaux s'étalent, *fig. 2*, la couleur de buis s'éclaircit & devient plus foible, & au point de n'avoir plus qu'une teinte de couleur de noisette; mais celle des feuillets brunit, les tiges restent blanches. Ses feuillets un peu hauts, sont mêlés de petites portions de feuillets, & rayonnent autour de la tige sans y adhérer, de manière qu'on peut la détacher du chapiteau sans endommager ni la substance de cette partie, ni les feuillets. C'est comme des pivots ou chevilles implantés dans leurs trous. Ces tiges sont fermes, lisses, d'une ligne & demie de diamètre à leur base, & d'une à leur sommet, à demi-fistuleuses, avec des parois fibreuses.

Ce champignon est d'une chair blanche, ferme, sèche, a de la consistance, & à peu-près la saveur de champignon ordinaire. Donné aux animaux par touffe, il ne les incommode en aucune manière, & je ne lui connois rien qui puisse nuire, sur-tout lorsque la plante est fraîche & naissante.

VIII. *Les petits Chapeaux d'argent (pl. CXI, fig. 3).* Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un petit champignon qui croît en touffe de quatre ou cinq pieds réunis ensemble, blancs par-tout, dont les têtes sont en forme de chapeau, c'est-à-dire, relevées à leur centre en bossettes. Ses feuillets sont fins, de longueur inégale; les tiges fermes, pleines, sèches, cylindriques, mais plus fortes du bas que du haut d'environ

d'environ un pouce & demi de hauteur, ſur une ligne & plus de diamètre, & leur ſubſtance ſe confond avec celle du chapiteau, qui en eſt une continuité. Les chapeaux ont environ ſix lignes d'étendue ſur une & demie ou deux d'épaiſſeur, y compris les feuillets.

Ce champignon eſt bien en chair, d'une ſubſtance ferme ; sèche, caſſante, blanche, de bonne odeur & de bon goût de champignon. Donné aux animaux, il ne les incommode point, & il a tous les caractères des champignons de bonne qualité.

IX. *Les petits Timbres violets (pl. CXI, fig. 4).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un petit champignon qui vient en touffe d'une douzaine réunis enſemble ſur le même pied, de couleur de lilas ou violet clair au chapiteau & à la tige, avec des feuillets blancs. Leurs chapeaux reſſemblent pour la forme, aux timbres des pendules ordinaires. Les feuillets ſont minces, de longueur inégale, & ſe réuniſſent autour du haut de la tige, ſans y adhérer. Les tiges ſont cylindriques & fiſtuleuſes, d'un diamètre égal d'environ une demi-ligne.

Toute la plante eſt sèche, ſans pulpe, d'une odeur & d'une ſaveur agréables; & mêlée à la pâtée des animaux, elle ne les incommode point : elle n'annonce rien non plus de mal-faiſant. On la trouve en ſeptembre, ſur-tout au bois de Vincennes.

FAMILLE 68.

Les Mamelons plateaux.

LES champignons de cette famille diffèrent des autres, en ce que leur chapiteau, dont le centre eſt relevé en forme de bouton ou de mamelon, a des bords qui en s'étalant finiſſent par former une ſurface horizontale, tandis que la partie inférieure ou feuilletée de ce chapiteau, eſt taillée en cône ou en entonnoir, de manière à repréſenter un plateau. Ces ſortes de champignons n'ont pas de principes nuiſibles. Quoique, à raiſon du changement de forme de ceux

que je connois, ils ſemblent former beaucoup d'eſpèces, on peut les réduire à deux principales, qui ſont, le *Mamelon à l'ail*, & le *Bouton plateau*.

I. *Le Mamelon à l'ail (pl. CXII, fig. 1)*. Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, quoique très-remarquable, eſt un champignon couleur de ventre de biche ou chamois, répandue également à toute ſa ſurface, de quatre à cinq pouces de haut, avec un chapiteau mameloné au centre & dont la ſurface de trois à quatre pouces d'étendue, eſt sèche, unie & liſſe comme un ſatin, & la chair blanche, un peu moelleuſe au centre. Ses feuillets ſont droits, un peu écartés les uns des autres, & entremêlés de demi-feuillets, ou qui ſont la moitié du chemin; ils ſont taillés en biſeau, & d'une ſubſtance diſtincte de celle du chapiteau. La tige cylindrique eſt remplie d'une ſubſtance moelleuſe qui s'épuiſe, & qui ſe continue avec celle du chapiteau; cette tige a environ demi-pouce de diamètre ſur trois ou quatre de hauteur. Sa baſe eſt un peu tubéreuſe ou comme bulbeuſe, avec de petites racines chevelues.

Toute la plante, lorſqu'elle eſt fraîche ou qu'elle eſt revenue dans l'eau, a une odeur d'ail très-décidée & très-forte; mais ſa ſaveur, qui eſt très-agréable, n'en participe pas. Cette odeur ſe diſſipe enfin lorſqu'on a fait tremper un peu de temps ce champignon dans l'eau, & elle finit par ſe changer en celle de l'amande amère. Ce champignon eſt de très-bon goût, & n'incommode ni les hommes ni les animaux. On le trouve en Franche-Comté, en Suiſſe & en Allemagne, où l'on en fait généralement uſage, & ſans le moindre inconvénient. Il ſe conſerve très-bien, & les Comtois le vendent avec le mouſſeron de Suiſſe.

II. *Le Bouton plateau (planche CXII, fig. 2, 3, 4, 5, 6; & Synon. des eſpèces, n°. 159, 1, 2)*. Cette eſpèce, que Vaillant principalement a fait connoître, mais dans l'ouvrage duquel on la trouve ſous un titre qui n'eſt pas à ſa place, ſans doute à cauſe du déſordre où étoit ſon manuſcrit, comme l'éditeur, l'illuſtre Boerrhaave l'a fait remarquer, eſt un petit

champignon, par-tout blanc de lait ou de neige, haut d'un pouce & demi ou deux, qui d'abord eſt bombé avec un bouton au ſommet du chapiteau, *figure 4*, c'eſt-à-dire, formant un cône obtus; & qui dans la ſuite en ſe développant s'aplatit & préſente une ſurface plate, c'eſt-à-dire, un cône renverſé d'un autre ſens, *fig. 2, 5*. Ce champignon a ſa ſurface viſqueuſe, mais ſa chair eſt aſſez ferme; il varie: tantôt ſes feuillets fins & bien rayonnés, deſcendent à la même hauteur & ſur la même ligne, & ſont à peu de diſtance les uns des autres, comme dans la *figure 2;* c'eſt alors celui que Vaillant a ſpécialement indiqué ſous le titre de *fungus colore lacteo*, qui repréſente, commme il dit, un moule de bouton: tantôt ſes feuillets un peu plus écartés, n'obſervent pas la même régularité, & ſont, comme dans les *fig. 3, 5;* c'eſt alors celui qu'on trouve décrit, *p. 63, n.° 17*, chez cet auteur, parmi les grands champignons, ſous le titre de *fungus mediæ magnitudinis, totus albus*, mais qui auroit dû être parmi les petits, ſous le *n.° 61, p. 69*, & ſous le titre de *fungus cono primùm obtuſo, poſtea plano, pileolo & pediculo glutine obducto*, conforme à la deſcription du *n.° 17, p. 63*, & qui eſt d'ailleurs l'expreſſion de ce qui exiſte dans la nature, puiſque ce champignon change de forme dans ſon développement, & de cône droit qu'il étoit, devient cône renverſé, comme Vaillant l'obſerve, en parlant de ce petit champignon. L'un & l'autre ſont enduits d'une humidité viſqueuſe, & ſont d'un blanc de lait ou de neige, croiſſant ſur la pelouſe, dans les endroits découverts. Leur tige fibreuſe eſt pleine d'une moelle qui s'épuiſe, & par cette perte devient creuſe, ſur-tout à la partie inférieure.

Ces champignons ont une odeur un peu vireuſe, & ſont fades au goût. Donnés en quantité & pluſieurs fois aux animaux, ils ne les incommodent point. Vaillant en marque un à la pièce des Suiſſes à Verſailles; ils croiſſent encore en quantité au parc de Sceaux & à Vincennes ſur la pelouſe.

FAMILLE 69.

Les Mamelonnés blancs.

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux de la précédente, ſur-tout par la diſpoſition de leur chapiteau qui n'eſt point évaſé en manière de cône ou de plateau, & par leurs tiges qui ſont pleines ſans être moelleuſes; d'ailleurs, leurs qualités ſont à peu-près les mêmes. Je n'en connois que deux eſpèces; le *grand Mamelonné blanc*, & les *petits Mamelons ailés*.

I. *Le grand Mamelonné blanc (pl. CXIII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite & qu'on voit ici réduite de moitié, eſt un champignon tout blanc de neige, de cinq à ſix pouces de hauteur, avec un chapiteau qui en a quatre ou cinq d'étendue. Il eſt d'une ſubſtance blanche, tendre & caſſante, avec une ſurface liſſe & un peu humide. Le centre du chapiteau eſt relevé en forme de mamelon qui n'eſt pas conſidérable. Ses feuillets ſont très-preſſés les uns contre les autres, & entremêlés de petites portions de feuillets; ils s'insèrent autour de la tige ſans y adhérer. La tige eſt pleine, cylindrique, d'un demi-pouce environ d'épaiſſeur.

Toute la plante eſt d'une ſubſtance un peu aqueuſe, mais ſans odeur déſagréable. Ce champignon donné aux animaux à la doſe d'un ſeul, ne les a point incommodés; malgré cela, il ne me paroît pas avoir tous les caractères des champignons de bonne qualité. On le trouve en avril au bois de Boulogne, du côté de Longchamp.

II. *Les petits Mamelons ailés (pl. CXIII, fig. 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un petit champignon tout blanc, d'environ deux pouces de haut, ſur un & demi d'étendue au chapiteau, qui croît ordinairement au nombre de trois au pied des bouleaux. Les têtes ont un petit mamelon à leur centre, & les bords ſe relèvent en manière de petites ailes; ſa ſurface eſt liſſe, unie,

& n'eſt pas ordinairement humide. Ses feuillets ſont fins, ſerrés, de longueur inégale, bien rayonnés autour de la tige ſans y adhérer. Leur tige eſt pleine, cylindrique, un peu renflée du bas.

Toute la plante a une odeur nauſéeuſe & ſuſpecte; cependant donnée aux animaux, je ne me ſuis pas aperçu qu'ils en ayent été incommodés. On le trouve ſur-tout au bois de Vincennes.

FAMILLE 70.

Les Mamelonnés pâles.

CES champignons diffèrent de ceux de la famille précédente, principalement, par la couleur de chair pâle ou blanche, ou lilas de leur chapiteau, & par leurs feuillets d'une couleur différente de celle du deſſus; leurs tiges, quoique cylindriques, ne ſont pas ſi droites; d'ailleurs leurs qualités ſont à peu-près les mêmes. On en peut diſtinguer quatre eſpèces principales, qui ſont le *Crotin decheval*, le *Satin pâle*, le *petit Bouton lilas* & le *petit Bouton blanc & roux*.

I. *Le Crotin de cheval (pl. CXIV, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne vois pas clairement décrite, eſt un champignon de deux à trois pouces de haut ſur autant d'étendue, d'un gris pâle ou ſale deſſus, avec des feuillets carnés, & qu'on appelle *crotin de cheval*, parce qu'il en a l'odeur & preſque la couleur. Sa ſurface eſt comme ſatinée, & ſes bords ſont ſujets à ſe fendre. Ses feuillets couleur de lavure de chair, ſont un peu écartés, de longueur inégale, taillés en portion de cercle ou ploiés, & ayant leur tranche découpée en dents de ſcie; ils adhèrent à la tige de toute leur hauteur. Cette tige de deux à trois lignes de diamètre & cylindrique eſt blanche, molaſſe quoique sèche, pleine d'une moelle blanche avec des parois fibreuſes.

Ce champignon, qu'on trouve au bois de Boulogne & à Senard, en automne, donné aux animaux, ne les incommode point.

II *Le Satin pâle (pl. CXIV, fig. 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne vois pas non plus décrite clairement, eſt un champignon de trois pouces de haut environ, de couleur blanchâtre, dont la ſurface eſt sèche, unie & liſſe comme un ſatin dont il a le luiſant. Son mamelon eſt petit, & le chapeau eſt ſujet à ſe fendre. Ses feuillets de la même couleur que celle du deſſus, ſont minces, très-ſerrés, & forment un ſillon autour du haut de la tige, ſans s'y implanter. La tige qui eſt d'une couleur roux tendre, & taillée en pied bot, eſt creuſe.

Ce champignon, qui n'a rien qui annonce des qualités ſuſpectes, donné aux animaux, ne les incommode point. On le trouve en automne au bois de Boulogne.

III. *Le petit Bouton lilas (pl. CXIV, fig. 4, 5).* Cette eſpèce, que je ne vois pas décrite, eſt un petit champignon très-joli, de couleur lilas tendre, d'un pouce & quelques lignes de haut, avec un chapiteau de demi-pouce d'étendue. Ses feuillets couleur de chair, ſont bien rayonnés & entremêlés de petites portions de feuillets vers les bords du chapiteau, & adhèrent à la tige comme des rayons de roue au moyeu. Sa tige cylindrique eſt pleine.

Toute la plante eſt sèche : donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

IV. *Le Petit bouton blanc & roux (pl. CXIV, fig. 6, 7).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un petit champignon de deux pouces de haut, ſur environ un d'étendue, d'un blanc d'argent deſſus, avec des feuillets de couleur rouſſâtre preſque olivâtre, ou plutôt de couleur baie, & une tige blanche. Ses feuillets ſont entremêlés de petites portions de feuillets ; ſa tige eſt pleine & filandreuſe, d'un diamètre égal.

Toute la plante eſt sèche & luiſante, n'a preſque pas de chair, & a une odeur de farine frais moulue. Donnée aux animaux, elle ne leur fait aucun mal.

FAMILLE 71.

Les Mamelonnés foncés.

LES champignons de cette famille diffèrent des précédens, non-ſeulement par leur couleur obſcure ou ſombre, étant couleur de terre d'ombre ou d'ardoiſe, mais par leurs tiges droites & une plus grande régularité. D'ailleurs, leurs qualités ſont à peu-près les mêmes. On peut les réduire à deux eſpèces principales, qui ſont le *Mamelonné biſtre* & le *Mamelon ardoiſe.*

I. *Le Mamelonné biſtre (pl. CXV, fig. 1, 2, 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne vois pas clairement décrite, eſt de deux ſortes, le grand & le petit :

(a) Le grand Mamelonné biſtre, fig. 1, 2. Ce champignon eſt ici d'un tiers moins grand que dans l'état naturel, s'élevant à la hauteur de plus de quatre pouces avec un chapiteau de trois pouces environ d'étendue, ſur une tige de deux lignes & demie à peu-près de diamètre ; il eſt partout de couleur biſtre, & ſa ſurface eſt unie. Les feuillets de longueur inégale ſe réuniſſent autour de la tige, en rayonnant ſans y adhérer. Cette tige n'eſt pas tout-à-fait pleine.

Toute la plante a une odeur des champignons de bonne qualité, & la chair blanche : donnée aux animaux, elle ne les incommode pas. On la trouve au printemps au bois de Vincennes.

(b) Le petit Mamelonné biſtre, fig. 3, 4. Ce petit champignon ne diffère du grand de même nom que par ſa taille, n'ayant guère plus de deux pouces & demi de haut, avec un chapiteau d'un pouce au plus d'étendue. Son mamelon en forme de bouton eſt très-marqué ; ſa tige d'une ligne de diamètre, eſt très-droite : le reſte d'ailleurs eſt conforme à ce qu'on obſerve à l'égard du grand, mais ſon odeur n'eſt pas auſſi agréable. On le trouve aux mêmes lieux & dans la même ſaiſon.

II. *Le Mamelon ardoiſe (pl. CXV, fig. 5, 6).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt remarquable par la couleur de ſon chapiteau qui eſt un bleu très-foncé ou d'ardoiſe, ainſi que ſa tige, & par celle de ſes feuillets couleur de chair tendre. Ce champignon de trois pouces de haut ſur autant d'étendue, n'a preſque pas de chair, & ſe trouve finement rayé en deſſus par la ſaillie des feuillets placés deſſous. Sa ſurface eſt un peu rude au toucher, & ſon mamelon aſſez ſenſible. Les feuillets ſont minces, entremêlés de petites portions placées vers les bords du chapiteau & rayonnent autour du haut de la tige ſans y adhérer. Sa tige qui eſt cylindrique, & d'environ trois lignes de diamètre, n'eſt pas tout à fait pleine d'une ſubſtance moelleuſe.

Cette plante, qu'on trouve dans le parc de Meudon en automne, n'eſt pas d'un mauvais goût, mais n'a rien non plus qui invite à en faire uſage. Je la croyois d'un uſage très-ſuſpect, la jugeant d'après ſa couleur; mais l'ayant donnée aux animaux, il n'en eſt réſulté aucun effet.

FAMILLE 72.

Les Mamelonés gris.

LES champignons de cette famille diffèrent des précédens non-ſeulement par leur couleur griſe ou rouſſe, mais par leurs tiges plus fortes, plus élevées, & par leur ſubſtance en général beaucoup plus charnue. D'ailleurs, leur effet ſur les animaux n'eſt pas le même, pluſieurs étant d'un uſage ſuſpect. On peut en diſtinguer quatre eſpèces; qui ſont le *Mamelon ſouris*, la *Mamelle rayée & dorée*, l'*Etcignoir-doré tige-brune*, & le *Nyctalopique.*

I. *Le Mamelon ſouris (pl. CXVI, fig. 1, 2, 3; & Synon. n° 161, a, 1, 2).* Cette eſpèce, que Vaillant & Micheli ont indiquée & qui reſſemble à la *troiſième de la famille 53, pl. 89*, mais qui en diffère par ſon petit mamelon, par ſa hauteur & ſur-tout par ſa ſurface unie, quoiqu'elle paroiſſe

paroiſſe velue ou peluchée, eſt un champignon d'environ quatre pouces de haut ſur deux ou trois d'étendue un chapiteau, par-tout de couleur gris-de-ſouris, plus ou moins claire, répandue dehors & dedans. L'apparence de poil ou velue qu'on remarque au chapiteau, & que Vaillant nomme *velu cati*, ou *velu de chat*, vient de petits points noirs, répandus en manière de poils ſur un fond gris. Son mamelon en forme de bouton, & qui finit même par s'effacer, n'eſt bien ſenſible que lorſque la plante eſt encore naiſſante, comme dans la *fig. 3*. La chair qui participe de cette couleur, eſt aſſez ferme, ſa ſurface sèche. Sa tige parvient à l'épaiſſeur de quatre ou cinq lignes. Ses feuillets du même ton de couleur que le deſſus du chapiteau, ſont comme cette partie piquetés de points noirs ou bruns, hauts, un peu écartés les uns des autres, & formant par leur tranche une ſurface un peu bombée; ils ſont entremêlés de petites portions de feuillets, & adhèrent foiblement à la tige d'environ les deux tiers de leur hauteur. Cette tige eſt-pleine, fibreuſe & comme ſoyeuſe.

Toute la plante eſt sèche, ſans odeur, mais d'une ſaveur piquante & déſagréable; cependant donnée aux animaux, elle n'a produit aucun effet. On la trouve en automne dans la forêt de Senard.

II. *La Mamelle rayée & dorée (pl. CXVII, fig. 1, 2; & Synon. n.° 169, a).* Cette eſpèce, que Vaillant ſemble avoir voulu indiquer mais qu'il a décrit naiſſante, eſt un champignon haut de quatre ou cinq pouces ſur deux ou trois d'étendue, en forme de mamelle & de couleur roux clair ou doré. En naiſſant c'eſt d'abord un cône obtus & blanc, *figure 1;* il ſe développe enſuite & prend la forme d'une mamelle; il rouſſit & prend la couleur dont on a parlé, & quelquefois celle du marron-d'inde. Le chapiteau eſt ſujet à ſe fendre dans ſa longueur, ce qui le fait paroître rayé finement, & en outre à s'entr'ouvrir dans le même ſens, mais ſans ſe déformer, les bords du chapiteau reſtant tournés au-deſſous, & conſervant leur forme régulière. Les feuillets d'abord gris, deviennent de

couleur fauve; ils ſont couverts ordinairement d'une pouſſière ſéminale ou fleur blanche, fragiles, caſſans, formés d'une pulpe blanche qu'on ſépare aiſément de la ſubſtance du chapiteau; ils ſont entremêlés de petites portions de feuillets. La tige d'abord blanche, prend la teinte de couleur du chapiteau: elle eſt cylindrique, pleine, taillée un peu en manche de marteau, luiſante, ferme & caſſante, quoiqu'un peu humide au toucher, & formée de fibres longitudinales; elle ſe gerce longitudinalement comme la ſurface du chapiteau.

Ce champignon, qu'on trouve dans le parc de Saint-Maur, a une odeur agréable, eſt fade au goût: donné aux animaux, il les altère d'abord beaucoup, les fait enſuite vomir, environ une heure après, ou les dévoie; ils en ſont très-malades, mais ils n'en meurent pas.

III. *L'Éteignoir doré tige brune (planche CXVII, fig. 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne vois pas clairement décrite, un peu analogue à la précédente, mais dont la ſurface n'eſt pas finement gercée en long, ni le chapiteau d'une forme ſi régulière, ni la tige groſſie du bas, eſt un petit champignon d'un pouce & demi d'etendue au chapiteau, haut de deux à trois pouces, de couleur de marron clair ou roux doré, à ſurface sèche & luiſante, avec des feuillets roux & une tige d'un roux brun. Le chapiteau en forme de cône ou d'éteignoir, eſt ſujet à s'entr'ouvrir & ſes bords à ſe retrouſſer. Ses feuillets ſont hauts, un peu écartés les uns des autres, ſa tige cylindrique, de diamètre égal & pleine.

Ce champignon, qu'on trouve à Montmorency en automne, n'a preſque pas d'odeur ni de ſaveur agréables; donné aux animaux cru & à la doſe d'un ſeul, il ne leur fait aucun mal.

IV. *Le Nyctalopique (pl. CXVII, fig. 5, 6).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un champignon qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, de couleur baie, avec des feuillets & une tige de couleur minime ou puce. Son chapiteau eſt un peu ſoyeux & comme peluché, ſes feuillets hauts, un peu écartés, de longueur inégale, c'eſt-à-dire, entremêlés de demi-feuillets placés entre deux petites

portions de feuillets, & adhérens au haut de la tige de toute leur largeur. La tige cylindrique, d'une ligne ou deux de diamètre, eſt pleine ou demi-pleine.

Ce champignon, qu'on trouve en automne dans la forêt de Senard, n'a point de chair. Donné aux animaux, il les rend triſtes, leur ôte leur force & leur éteint preſque la vue; leur prunelle ſe dilate ſenſiblement, & peut-être éprouvent-ils une nyctalopie; mais ſes effets ſe bornent-là, & ils en reviennent.

FAMILLE 73.

Les Mamelles de chair.

LES champignons de cette famille ſont très-remarquables, non-ſeulement par leur forme de groſſe mamelle, mais par leur grandeur, & ſur-tout par leur ſubſtance particulière, ſemblable à une chair fraîche, ſans membrane & ſans fibres ſenſibles, de conſiſtance & même de couleur à peu-près de la ſubſtance de la panſe des animaux ruminans, qu'on nomme vulgairement *gras-double*. Ces ſortes de champignons ne ſont pas de qualité mal-faiſante. Je n'en connois qu'une eſpèce, qu'on trouve ici ſous le même nom.

La Mamelle de chair (planc. CXVIII). Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un champignon en forme de mamelle, qui s'élève à la hauteur de ſix à ſept pouces, non compris la partie qui pivote dans la terre, d'un pouce & demi ou deux de longueur, & dont le chapiteau a quatre à cinq pouces environ d'étendue en tout ſens, ſoit depuis le ſommet du mamelon juſqu'à l'extrémité des bords, ſoit d'un bord oppoſé à l'autre. La ſubſtance de ce chapiteau n'eſt point comme celle des autres recouverte en général d'une peau; c'eſt une ſubſtance particulière, homogène, de couleur de lavure de chair ou de chair pâle, qui reſſemble, au premier coup-d'œil, à une couenne de lard, ou à celle que forme le ſang des pleurétiques, d'une ligne & demie ou deux d'épaiſſeur, opaque, ſans épiderme ou ſurpeau, molle, mais avec une

ſorte de conſiſtance & caſſante, fraîche au toucher, & ſans odeur ni ſaveur décidées. Ses feuillets ſont d'un blanc ſale ou grisâtre, un peu écartés les uns des autres, & recoquillés ou pliſſés, de longueur inégale, & s'inſérant ſur la tige de preſque toute leur largeur, qui eſt de trois à quatre lignes. Cette tige eſt cylindrique, pleine, fibreuſe, un peu torſe, & pour cette raiſon ſillonnée, a de la conſiſtance & pivote d'environ deux pouces dans la terre; elle eſt de la couleur des feuillets.

J'étois très-curieux de ſavoir ſi ce champignon remarquable, qu'on trouve en automne dans les boſquets de Trianon avoit des qualités nuiſibles. Pour cet effet, on en fit l'expérience ſur un chien, qui en mangea un tout entier, mêlé avec ſa pâtée, qu'il avala avec avidité; il n'en réſulta pas le moindre accident, & je ne lui crois en effet aucune qualité mal-faiſante.

FAMILLE 74.

Les Mamelons carnés de Vaillant.

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux des précédentes, non-ſeulement par leur ſubſtance, leur coupe, leur taille, qui ne ſont pas les mêmes, mais par la diſpoſition particulière des tiges, des chapiteaux & des feuillets. Ils ſont ſur-tout remarquables par leur couleur de chair ou roſe pâle, par leur tige taillée un peu en fuſeau, & par la diſpoſition qu'a leur mamelon à s'effacer; d'ailleurs ils ne ſont pas de qualité nuiſible. Je n'en connois que deux eſpèces, la grande & la petite.

1. *Le grand Carné (pl. CXIX, fig. 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 167, a).* Cette eſpèce, que Schaeffer ſemble avoir indiquée, eſt un champignon couleur de chair pâle, qui s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces, avec un chapiteau taillé d'abord en petite mamelle, *figure* 2, qui groſſit, & dont le mamelon finit par s'effacer preſqu'entièrement, *figure* 1. Ses feuillets, du même ton de couleur, de quatre ou cinq lignes de haut, & un peu écartés les uns des autres, ſont un peu

ployés & comme bridés à leur baſe, ayant leur tranche taillée en dents de ſcie; ils ſont entremêlés de petites portions de feuillets placées vers les bords, & viennent s'implanter ſur le haut de la tige de preſque toute leur largeur, mais en s'échancrant un peu & formant comme un ſillon. La tige cylindrique & de diamètre à peu-près égal, eſt remplie d'une ſubſtance moelleuſe qui s'épuiſe en partie; elle a juſqu'à cinq lignes d'épaiſſeur.

Toute la plante, qu'on trouve dans les bois des environs de Paris, a une ſaveur qui n'eſt point agréable & une odeur de bois humide qui ſe gâte. Malgré cela, donné à deux repriſes aux animaux, à la doſe de deux ou trois, il ne les a point incommodés.

II. *Le petit Carné (pl. CXIX, fig. 4, 5, 6; & Synon. des eſpèces, n.° 167).* Cette eſpèce, que Vaillant a fait connoître & qu'il a très-bien décrite, *p. 67, n.° 46* de ſon *Botanicon*, eſt un autre champignon de même couleur que le précédent, mais il eſt beaucoup plus petit, n'ayant guère plus de trois pouces de haut, avec des tiges taillées en fuſeau & un petit bouton au chapiteau, qui s'efface preſqu'entièrement par le développement de la plante. Son chapiteau eſt légèrement rayé par la ſaillie des feuillets placés deſſous. Ces feuillets ſont bien rayonnés & de longueur inégale, un peu épais; la tige eſt moelleuſe & devient creuſe.

Toute la plante eſt un peu humide au toucher, & n'eſt que fade au goût: eſſayée ſur les animaux, elle ne produit pas plus d'effet que la précédente.

FAMILLE 75.

Les Mamelonés de couleur.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer non-ſeulement par l'éclat de leurs couleurs ordinairement au nombre de deux diſtinctes ou qui ſe confondent, mais par leur ſurface humide leur ſubſtance tendre, aqueuſe, fade au goût,

& par leurs tiges qui deviennent entièrement fiſtuleuſes. D'ailleurs, ces plantes ſont en général d'un effet nul ſur les animaux, comme celles de la famille précédente. Quoiqu'on en ait multiplié beaucoup les eſpèces, je crois qu'on peut les réduire à deux principales, qui ſont le *Cône doré de Tournefort*, & le *Vert des orties*.

I. Le *Cône doré de Tournefort (pl. CXX, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8; & Synon. des eſpèces, n.° 143)*. Cette eſpèce, que Tournefort & Vaillant ont très-bien décrite & que Tournefort a fait connoître le premier, préſente relativement à ſon âge, à ſa forme & à ſes couleurs, quatre états différens qu'on peut conſidérer comme autant de variétés de la même; car la nature employant pour la peindre la couleur rouge & la jaune, renforce tantôt l'une, tantôt l'autre, ou les mêle à égales portions, ce qui la rend tantôt jaune ou dorée, tantôt orange ou hyacinthe, tantôt aurore & tantôt rouge, & c'eſt principalement de la diverſité ou des nuances de ces couleurs, que Vaillant & Schaeffer en ont formé différentes eſpèces, qui au fond ne ſont que la même, c'eſt-à-dire un champignon humide qui croît ſur la pelouſe dans les lieux découverts, de ſubſtance tendre & fade au goût, avec des tiges qui d'abord remplies d'une moelle aqueuſe, deviennent entièrement fiſtuleuſes, & dans laquelle l'une des deux couleurs annoncées eſt plus ou moins dominante. Lorſque la couleur jaune domine avec des bords rouges, & que le cône eſt obtus & en mamelon, avec une tige longue de quatre à cinq pouces, c'eſt l'*Agaricus faſtigiatus* ou *conicus* de Schaeffer; l'*Agaricus hyacinthus* de Batſch, *fig. 1, 2*. Lorſque le champignon eſt petit, d'environ un pouce de haut, à cône pointu, de couleur d'or ou d'orange, c'eſt celui qu'ont indiqué ſpécialement par leurs phraſes Tournefort, Dillen & Vaillant, *figure 3*. Lorſque le mamelon eſt peu ſenſible, le champignon haut d'environ deux pouces, avec une couleur rouge qui domine, ou mêlée également avec le jaune ou l'orangé, c'eſt le champignon aurore, *fig. 4, 5, 6*, que Vaillant a encore indiqué. Enfin lorſque ce mamelon eſt un peu plus aigu, le champignon plus

élancé, c'eſt, à ce qu'il paroît, l'*Agaricus acicula* de Schaeffer, *fig. 7, 8*, qui forment les quatre variétés dont on parle.

(a) Le Grand cône doré ou *mamelonné (pl. CXX, fig. 1, 2).* Cette variété indiquée & figurée par Schaeffer & Batſch, eſt un champignon qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, avec un chapiteau de deux à trois pouces d'étendue, taillé en mamelle ou en cône obtus, d'une belle couleur d'or, avec des bords lavés de rouge. Ses feuillets de couleur jaune très-pâle ou clair preſque gris, entremêlés de petites portions de feuillets placées vers les bords, adhèrent à nu ſur la tige, qui eſt pleine d'abord d'une moelle légère, dont la perte la rend fiſtuleuſe, & dont les parois ſont formées de fibres longitudinales, blanches à l'intérieur, & la baſe ou partie qui eſt en terre porte de petites racines chevelues.

Cette variété, d'une ſubſtance aqueuſe & tendre, qu'on trouve au bois de Boulogne, n'a qu'une ſaveur fade : donnée aux animaux, elle ne produit aucun effet.

(b) Le Petit cône doré (pl. CXX, fig. 3). Cette variété, que Tournefort a ſpécialement fait connoître, n'a pas plus d'un pouce de hauteur; elle eſt tantôt couleur d'orange, tantôt couleur d'or ou jaune pur ou lavé d'un peu de rouge : ſon chapiteau eſt taillé en cône aigu très-régulier; ſes feuillets diſpoſés comme ceux de la variété précédente, & la tige qui dans celle-ci, eſt naiſſante, eſt encore pleine de mucoſité. Cette variété qu'on trouve en ſeptembre au bois de Boulogne, a la chair humide & fraîche, ſans ſaveur, ſans odeur; & donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

(c) Le Mamelon aurore (pl. CXX, fig. 4, 5, 6). Cette variété ne diffère des précédentes que par ſa couleur rouge de carmin, beaucoup plus vive & qui domine; elle a deux ou trois pouces de hauteur, & ſon mamelon eſt peu ſenſible. Lorſqu'il reſte long-temps ſur pied, la couleur rouge s'affoiblit & s'éteint même entièrement, ſur-tout à la tige, comme on voit *fig. 6*; c'eſt d'ailleurs la même diſpoſition de la tige & des feuillets, & les mêmes qualités; c'eſt comme ſi on

mâchoit une gelée inſipide & très-fraîche. On la trouve à Vincennes ſur la pelouſe, en automne.

(d) L'Eguille rouge (pl. CXX, fig. 7, 8). Cette variété, que Schaeffer ſemble avoir ſur-tout indiquée, eſt d'un rouge encore plus vif, plus pur & plus général que celui des variétés précédentes, mais plus foible aux feuillets qui ſont de couleur d'or. Elle a environ trois pouces de haut, avec un chapeau qui n'a guère plus d'un pouce d'étendue en tout ſens; c'eſt d'ailleurs la même diſpoſition de parties.

Toute la plante eſt d'une ſubſtance tendre, aqueuſe, mais elle a une odeur de terre humide, & une ſaveur fade, qui eſt rebutante : donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

II. *Le Vert des orties (pl. CXX, fig. 9, 10; & Synon. des eſpèces, n.° 318, b).* Cette eſpèce, que je ne vois indiquée qu'au cabinet du Roi, & dans l'ouvrage de M. Barbeu-du-Bourg *(le Botaniſte François)*, eſt un petit champignon d'environ deux pouces & demi de haut, dont toute la ſurface ſupérieure, humide & comme glaireuſe, eſt teinte d'un beau vert en naiſſant, *figure 9*, mais dont les feuillets ſont roux foncés, & la tige d'abord lavée de vert, devient de la couleur des feuillets. Ces feuillets ſont entremêlés de petites portions de feuillets placés vers les bords du chapiteau; ſa tige eſt pleine d'abord d'une mucoſité qui ſe diſſipe, ce qui la rend enfin fiſtuleuſe.

Toute la plante, qu'on trouve en automne au bois de Boulogne du côté de Madrid, parmi les orties, n'a qu'une ſaveur fade & point d'odeur. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point; elle ſe sèche & ſe conſerve bien.

FAMILLE 76.

Les Bonnets perchés ou *de la liberté.*

Les champignons de cette famille ſe font remarquer par leurs tiges longues & peu droites en manière de perches, qui portent des chapiteaux en forme de bonnets à ſurface blanche

blanche argentée. Ces ſortes de champignons ne ſont pas d'uſage en général, quoique leur effet ſur les animaux ſoit nul. On peut en diſtinguer trois eſpèces principales, qui ſont le *Bonnet d'argent à feuillets noirs* ou le *Bonnet romain*, le *Bonnet d'argent, feuillets roux*, & le *Bonnet rabattu* ou *de matelot.*

I. *Le Bonnet d'argent, feuillets noirs*, ou le *Bonnet romain (pl. CXXI, figure 1 ; & Synon. des eſpèces, n.° 118).* Cette eſpèce, que Ray a fait connoître & dont Vaillant a fait mention, eſt un petit champignon en forme de mortier renverſé, d'environ un pouce de diamètre, porté ſur une tige à peu-près droite, de quatre ou cinq pouces de hauteur, & mince d'environ une ligne. Ce champignon eſt d'un blanc d'argent luiſant, un peu viſqueux, avec des feuillets bruns. On le trouve ordinairement ſur le crotin de cheval ; ſa tige eſt blanche de même & fiſtuleuſe ; ſes feuillets épais, hauts & comme retrouſſés, c'eſt-à-dire, apparens : ces feuillets d'abord bruns, finiſſent par devenir noirs.

Toute la plante eſt d'une ſaveur qui n'eſt point agréable ; mais donnée aux animaux, elle ne les incommode pas.

II. *Le Bonnet d'argent, feuillets roux (pl. CXXI, fig. 2).* Cette eſpèce, que je ne vois pas clairement décrite, eſt un champignon qui a la forme d'un bonnet ordinaire, porté ſur une tige mince, de demi ligne à peu-près de diamètre ; ſon chapeau qui eſt par deſſus d'un blanc d'ivoire, eſt mince, a ſa ſurface sèche & luiſante, & ſes feuillets d'un roux tendre. Ces feuillets un peu écartés les uns des autres ſont minces, & le tout n'a preſque pas de chair. Sa tige eſt fiſtuleuſe.

Ce champignon a une odeur & une ſaveur de champignon qui ne ſont point déſagréables ; & donné aux animaux, il ne les incommode pas.

III. *Le Bonnet rabattu* ou *de matelot (pl. CXXI, fig. 3 ; & Synon. des eſpèces, n.° 58).* Cette eſpèce, que l'Ecluſe paroît avoir indiquée, & dont Buxbaum & Linné ont fait mention, eſt un petit champignon en forme de bonnet ou

de mamelle, d'environ un pouce & demi d'étendue, de couleur blanche lavée de roux, porté ſur une tige mince d'une ligne de diamètre, de quatre pouces environ de hauteur. Sa ſurface eſt unie & luiſante comme de l'ivoire, sèche, ſa ſubſtance ferme; ſes feuillets de couleur brune, de longueur inégale, rayonnent autour de la tige ſans s'y fixer. La tige blanche, cylindrique, eſt fiſtuleuſe.

Toute la plante eſt d'une ſaveur & odeur de champignon agréables; & donnée aux animaux, elle ne les incommode point : je crois qu'on pourroit en faire uſage ſans courir aucun riſque.

FAMILLE 77.

Les Éteignoirs ſecs.

Les champignons de cette famille diffèrent des autres par leur forme d'éteignoir ou de cloche, ou de cône régulier de leur chapiteau, leurs tiges longues, & leur ſubſtance sèche & ferme. On en peut diſtinguer ſix eſpèces, qui ſont, l'*Ailler de montagne*, l'*Éteignoir de neige*, l'*Éteignoir brun*, le *petit Éteignoir roux*, les *Têtes de carpe*, & la *Touffe ſavonière*.

I. *L'Ailler de montagne (pl. CXXII, fig. 1, & Synon. des eſpèces, n.° 178, b, 2).* Cette eſpèce, que Micheli ſemble avoir indiquée, eſt un champignon brun à tige noire, & en forme d'éteignoir, de cinq à ſix pouces de haut & même plus, à ſurface un peu rude & comme rayée par la ſaillie des feuillets placés deſſous. Cette eſpèce n'a pas de chair; ſes feuillets d'un blanc ſale, de trois lignes de haut, & entremêlés de petits feuillets taillés en portions de cercle, ſont continus avec la ſubſtance du chapiteau, qui n'eſt qu'une membrane qui en fait la couverture; la tige eſt sèche, noire, un peu torſe du bas & fiſtuleuſe.

Toute la plante a une ſaveur piquante qui n'eſt point agréable, & qui eſt celle de l'ail : donnée aux animaux,

elle ne les incommode pas. On la trouve dans les terrains ſecs & montueux de la Franche-comté.

II. *L'Eteignoir blanc de neige* ou *de lait (pl. CXXII, fig. 2, 3, 4; & Synonimie des eſpèces, n.° 205)*. Cette eſpèce, que Micheli a fait connoître, eſt un petit champignon qui s'élève à la hauteur de trois ou quatre pouces, d'un blanc de neige par-tout, de ſubſtance ferme, un peu coriace, à feuillets de longueur inégale. Sa tige qui n'eſt pas plus forte qu'un gros fil ordinaire, eſt pleine, ferme & sèche.

Toute la plante, qu'on trouve parmi les mouſſes, a une ſaveur de champignon; & donnée aux animaux elle ne leur fait aucun mal.

III. *L'Eteignoir brun (pl. CXXII, fig. 5)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas aſſez clairement décrite, eſt un petit champignon brun à feuillets roux & de longueur inégale, de ſubſtance ferme, sèche, à tige pleine, de trois pouces de haut ſur un demi pouce d'étendue au chapiteau.

Cette plante, qu'on trouve dans la forêt de Senard, a une ſaveur de champignon qui n'eſt point déſagréable; & donnée aux animaux, elle ne leur fait aucun mal.

IV. *Le Petit Eteignoir roux* ou *le Surmouſſe (pl. CXXII, fig. 6)*. Cette petite eſpèce, que je ne trouve pas non plus aſſez clairement décrite, eſt un petit champignon de couleur roux tendre par-tout, qui prend naiſſance ſur la mouſſe qui ſe gâte & qu'on voit au bas de ſa tige qui eſt fine, cylindrique & en partie fiſtuleuſe. Ses feuillets bien rayonnés ſont de longueur inégale.

Ce champignon qu'on trouve au bois de Boulogne, n'a qu'une ſaveur de champignon ordinaire; & donné aux animaux, il ne leur fait aucun mal.

V. *Les Têtes de carpe (pl. CXXII, fig. 7)*. Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un champignon de couleur gris foncé ou de ſouris, qui croît en touffe de cinq ou ſix réunis enſemble, & qui a cela de particulier & de remarquable, d'avoir le ſommet de ſes têtes ou chapiteaux ouvert en manière à peu-près de muſeau de poiſſon. Ces têtes ont

environ demi-pouce de diamètre ſur autant de longueur. Ses feuillets, de longueur inégale & taillés en portions de cercle, ſont d'un gris plus clair & un peu bridés à leur baſe; les tiges un peu tortueuſes, ſont blanches.

Ce champignon, dont la ſurface eſt sèche, la chair blanche, & qui a une ſaveur de champignon, donné aux animaux ne les incommode point; il n'a rien non plus qui annonce des qualités ſuſpectes. On le trouve dans les boſquets du parc de Verſailles.

VI. *La Touffe ſavonière (CXXII, fig. 8; & Synon. des eſpèces, n.° 173, a).* Cette eſpèce, analogue à celle que Vaillant a fait connoître ou peut être la même, & qui a beaucoup de rapports ſur-tout de couleur avec la précédente, en diffère néanmoins beaucoup, non-ſeulement en ce que ſes têtes ne ſont point ouvertes à leur ſommet ni diſpoſées de même, n'ayant point de chair, avec des bords un peu relevés & légèrement rayés, mais ſur-tout par l'odeur particulière à celle-ci. D'ailleurs, le ton de couleur, la groſſeur & la diſpoſition des tiges creuſes & cylindriques, un peu griſes du bas & blanches du haut, celle des feuillets ſont les mêmes, & on trouve ce champignon au même endroit que le précédent, c'eſt-à-dire, dans les boſquets de Verſailles, derrière la pièce des Suiſſes : mais cette eſpèce a cela de particulier, d'avoir l'odeur & la ſaveur du ſavon blanc ordinaire; cette odeur eſt même très-décidée. Toute la plante eſt en même temps un peu piquante, à la manière des ſavons & des ſels lixiviels, sèche, & ne ſe corrompt point.

Ce champignon qu'on jugeroit d'un effet dangereux à ſon odeur & à ſa ſaveur, ne l'eſt cependant point. Il a été eſſayé deux fois ſur les animaux, à la doſe d'une touffe entière, mêlé à leur pâtée, & l'effet en a été toujours nul.

Je crois qu'on doit rapporter à cette famille ces champignons en touffe & en forme de cloche, de couleur brune & châtain clair, qu'on trouve à la *planche 12* du *Botanicon* de Vaillant, *n.os 13, 14, figure 3, 4, 5, 6*, & qu'on ſe croit

diſpenſé de rapporter pour ne pas multiplier les êtres inutilement. *(Voyez Synon. n.° 173, b, c).*

FAMILLE 78.

Les Éteignoirs d'eau ou *Hydrophores.*

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux de la précédente, non-ſeulement par leur chapiteau qui eſt rayé en général, mais par le tiſſu de leur ſubſtance tendre, aqueuſe & qui ſe réduit enfin entièrement en liqueur noire, ſans que leur couleur change juſqu'au moment de leur diſſolution; d'ailleurs, ces champignons, avant d'être à cet état, ne ſont pas d'un effet nuiſible. On en peut diſtinguer ſept eſpèces; l'*Hydrophore trois couleurs*, le *Champignon de la chicorée*, l'*Hydrophore gris-de-lin*, le *Champignon de Mithridate*, les *petites Clochettes*, les *Clochettes ſerpentines*, le *Dez à coudre* & les *petits Œufs*.

I. *L'hydrophore trois couleurs (pl. CXXIII, fig. 1).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un petit champignon qui croît ſur les plantes potagères qui ſe gâtent, haut de trois à quatre pouces, avec un chapiteau de demi-pouce d'étendue, ſur lequel on diſtingue trois couleurs; celle du ſommet du chapiteau & de la tige, qui eſt d'un gris de noiſette, celle des bords qui ſont d'un gris-de-lin ou lilas, & celle des feuillets qui ſont blancs. La tige qui eſt fiſtuleuſe, n'a pas plus d'une demi-ligne de diamètre.

Ce champignon d'une ſubſtance aqueuſe, tendre, frêle, finit par ſe réſoudre en liqueur noire. Donné aux animaux, il ne leur nuit point.

II. *Le champignon de la chicorée (pl. CXXIII, fig. 2).* Cette eſpèce, que je ne vois pas aſſez clairement décrite, eſt un champignon taillé comme le précédent, & de la même hauteur, de couleur tendre avec le ſommet de ſon chapiteau blanc, & ſa tige blanche ainſi que ſes feuillets; il n'a qu'une peau rayée qui couvre ſes feuillets, qui ſont de longueur inégale. Sa tige eſt fiſtuleuſe & blanche.

Toute la plante, qu'on trouve ſur la chicorée qui ſe pourrit, n'a qu'une ſaveur fade; elle eſt d'un tiſſu tendre, aqueux, & ſe réſout en liqueur noire.

III. *L'Hydrophore gris-de-lin (pl. CXXIII, fig. 3; & Synon. des eſpèces, n° 119, a).* Cette eſpèce, que Ray paroît avoir indiquée, eſt un autre champignon hydrophore d'environ quatre pouces de haut, avec une tige implantée d'environ un demi-pouce, toute hériſſée de petites racines chevelues. Sa couleur eſt d'un beau gris-de-lin par-tout. Son chapiteau en éteignoir, eſt rayé depuis le ſommet juſqu'aux bords, par l'impreſſion des feuillets qui ne ſont couverts que d'une peau; ſa tige eſt fiſtuleuſe.

Toute la plante, qu'on trouve parmi les graminées, eſt d'un tiſſu tendre, ſans odeur, de ſaveur fade, & ne nuit point aux animaux.

IV. *Le Champignon de Mithridate (pl. CXXIII, fig. 4; & Synon. des eſpèces, n.° 92).* Cette eſpèce, nommée par Welſch *Champignon de Mithridate*, parce qu'il l'avoit trouvée ſur une plante apportée des environs de la mer noire, où avoit régné anciennement le roi de ce nom, eſt un petit champignon hydrophore, de deux ou trois pouces de hauteur, avec un petit chapeau taillé en éteignoir, de deux lignes de diamètre, & une tige comme un fil, de couleur de lilas tendre, qui croît deſſus les plantes graminées qui ſe pourriſſent. Il n'a qu'une peau qui couvre ſes feuillets, dont l'impreſſion la rend rayée; ſa tige eſt fiſtuleuſe. Toute la plante n'eſt que fade au goût, & ne nuit point.

V. *Les petites Clochettes (pl. CXXIII, fig. 5).* Cette eſpèce, analogue à celle que Vaillant a indiquée *(Synon. des eſpèces, n.° 173, a)*, eſt un très-petit champignon qui croît en touffe au nombre d'une trentaine enſemble, avec de petites têtes en forme de cloche, & des tiges taillées un peu en fuſeau. Le chapeau porte à ſon centre un petit bouton roux; le reſte eſt d'un gris rouſſelet rayé finement, les feuillets lavés de couleur griſe, & les tiges blanches,

le tout d'une forme & d'une couleur agréables à la vue. Les chapiteaux n'ont pas de chair; la tige eſt fiſtuleuſe, & toute la plante, qu'on trouve ſur les murs parmi la mouſſe, & qui eſt d'une ſubſtance tendre, aqueuſe, eſt d'un goût fade & ſans odeur, & finit par ſe réſoudre en liqueur brune. Donnée aux animaux, elle ne leur fait aucun mal.

VI. *Les Clochettes ſerpentines (pl. CXXIII, figure 6; Synonimie des eſpèces, n.° 173, a).* Cette eſpèce, encore analogue à celle que Vaillant a indiquée, eſt un autre petit champignon qui croît en touffe, au nombre d'une vingtaine réunis enſemble, de couleur griſe ou de ſouris, ſenſiblement rayé depuis le haut du ſommet juſqu'aux bords, ſurmonté d'un très-petit bouton: les feuillets ſont de la couleur du deſſus du chapiteau, mais celle des tiges eſt un peu plus claire. Ces tiges ſont tortueuſes, cylindriques, de diamètre égal & fiſtuleuſes. Les chapiteaux n'ont pas de chair.

Toute la plante, qu'on trouve dans le parc de Saint-Maur, eſt d'un tiſſu tendre, aqueux, & ſe réſout en liqueur. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

VII. *Le Dez à coudre (pl. CXXIII, fig. 7, 8; & Synon. des eſpèces, n.° 30, a).* Cette eſpèce, que les anciens botaniſtes, Lobel, l'Écluſe, Dodonée & Sterbeeck ſe ſont plu à faire connoître, eſt un champignon qui croît en touffes quelquefois extraordinairement nombreuſes, au pied des arbres, de couleur de buis, & de forme de bouts de doigts ou de dez à coudre, de deux pouces & demi environ de haut. Ses têtes ont leur ſommet uni, mais tout le reſte ſe trouve rayé par la ſaillie des feuillets placés deſſous. Ces feuillets ſont un peu épais, blancs, & tous de longueur égale, mais non de hauteur, étant entremêlés d'autres qui n'ont que la moitié de la hauteur des premiers. Ces feuillets, lorſque le chapiteau s'étale & repréſente la forme à peu-près d'une fleur épanouïe, *figure 8*, prennent une teinte brune & ne tardent pas à ſe réſoudre en liqueur noire, tandis que les tiges ſe ſoutiennent toujours blanches. Ces tiges ſont fiſtuleuſes, droites, & d'une ligne environ de diamètre.

Les figures qu'en ont données Lobel, Dodonée & l'Écluſe, ſont plus exactes & meilleures que celle de Sterbeeck.

Ce champignon qu'on trouve au pied des arbres ou ſur leur ſouche, dans les lieux fréquentés comme aux promenades publiques, ſujettes à recevoir des ſubſtances animales, n'a rien qui annonce des qualités ſuſpectes, ayant la chair blanche, l'odeur & la ſaveur des champignons de bonne qualité. Mêlé par poignée dans les alimens des animaux, il ne les incommode jamais, & l'on remarque que les bêtes à cornes en ſont friandes, & n'en ſont point incommodées. Je crois qu'on peut en faire uſage ſans riſque.

VIII. *Les petits Œufs (pl. CXXIII, fig. 9, 10, 11, 12, 13.)* Cette eſpèce, que je ne vois pas décrite, eſt un très-petit champignon en forme d'œuf, lavé de brun, avec des feuillets blancs & une tige griſe. Ses feuillets ſont preſque tous d'égale longueur, ſa tige fiſtuleuſe; toute la plante eſt d'un tiſſu aqueux & extrêmement frêle. On a beau donner de ces champignons par poignée aux animaux, il n'en réſulte jamais de mal.

FAMILLE 79.

Les Encriers farineux.

LES champignons de cette famille diffèrent des précédens, non-ſeulement en ce qu'ils ont, avant qu'ils ſe ſoient déformés, leurs feuillets noirs, mais en ce que leur ſurface eſt couverte d'une fleur ou pouſſière farineuſe blanche; leur ſubſtance eſt plus sèche; leur chapiteau ovale, & leurs tiges longues, ſont en général un peu renflées du bas. Leurs qualités d'ailleurs ſont les mêmes, à quelques exceptions près. On peut en diſtinguer cinq principales eſpèces; le *Champignon du fumier*, la *Clochette à l'encre*, le *grand-Eteignoir à l'encre*, les *Mamelles à l'encre*, & les *Œufs rayés à l'encre* ou *Piſſe-chien*.

I. *Le Champignon du fumier (pl. CXXIII, fig. 1, 2, 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 20, a, c.)* Cette eſpèce, que Céſalpin

Céſalpin, l'Écluſe & autres ont fait connoître, eſt un champignon qui croît ſur le fumier, & qui dans ſa naiſſance eſt d'un blanc de lait deſſus, & couvert d'une pouſſière de même couleur, avec des feuillets qui n'ont qu'une teinte de roux ou roſe brun, mais qui ne tardent pas à devenir entièrement noirs, avant que le chapiteau qui reſte encore blanc, perde ſa forme. Celui-ci finit par prendre une teinte rouſſe au centre. Il s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces & plus de haut. Ses feuillets ſerrés, minces, d'un tiſſu tendre, & entremêlés de quelques petits feuillets moins hauts, rendent par leur ſaillie le chapiteau un peu rayé, ſur-tout aux bords. Sa tige eſt blanche, fiſtuleuſe & cylindrique, un peu plus forte du bas & preſque bulbeuſe. Le chapiteau étalé finit par ſe fendre & ſe déchirer en long.

Ce champignon n'a preſque pas de chair; il a la ſaveur à peu-près du champignon ordinaire; & donné aux animaux, il ne leur fait aucun mal. Quand il eſt naiſſant & bien nourri, je ne crois pas qu'il puiſſe incommoder.

II. *La Clochette à l'encre (pl. CXXIV, fig. 5, 6; & Synon. des eſpèces, n.° 20, b, 1).* Cette eſpèce, que Ray a fait connoître, eſt un petit champignon d'un gris cendré ou lilas, farineux, avec une tige blanche & des feuillets noirs. Ses feuillets ſont preſque tous d'égale longueur, mais non de même hauteur. Sa tige, qui n'a qu'un quart de ligne de diamètre, s'élève à la hauteur de trois pouces environ & ſe confond avec la ſubſtance du chapiteau, qui n'eſt qu'une peau, comme on le voit, *figure 6.*

Ce champignon, qu'on trouve encore ſur le fumier ou le crotin de cheval, donné aux animaux, ne les incommode point.

III. *Le grand Éteignoir à l'encre (pl. CXXIV, fig. 7; & Synonimie des eſpèces, n.° 20, a, 1,* &c *).* Cette eſpèce, que J. Bauhin, Sterbeeck & d'autres ont fait connoître, & qui peut être rapporté également au *n.° 55 de la Synonimie*, eſt un champignon en forme d'éteignoir, d'abord blanc d'ivoire, mais bientôt prenant une teinte de roux jaune farineux, avec de

feuillets noirciſſans & une tige blanche très-légèrement teinte de la couleur du deſſus, qui s'élève à la hauteur de cinq à ſix pouces. Son chapiteau en a juſqu'à trois d'étendue & de longueur ; il eſt comme rayé depuis le ſommet juſqu'aux bords & ſujet à ſe fendre. Ses feuillets, preſque tous d'égale longueur, ſont d'abord de couleur rougeâtre & brune, enſuite noirs. Sa tige, de deux à trois lignes de diamètre & cylindrique, eſt en partie pleine & en partie fiſtuleuſe, nourrie par une ſorte de bulbe, & ſe continuant juſqu'à la peau, qui ſert de couverture aux feuillets & avec laquelle elle ſe confond.

Toute la plante, qu'on trouve au bois de Boulogne en automne, n'eſt pas d'un mauvais goût, & donnée aux animaux, ne les incommode pas. Je ne la crois pas non plus de nature pernicieuſe, mais je ne conſeille pas d'en faire uſage quand elle eſt trop avancée.

IV. *Les Mamelles à l'encre (pl. CXXV, fig. 1 ; & Synon. des eſpèces, n.° 115, b).* Cette eſpèce, que Vaillant ſemble avoir indiquée, eſt un champignon en forme de mamelle, qui croît au nombre de deux ou trois, à ſurface couverte de pouſſiere farineuſe, d'abord de couleur gris-de-lin ou de cendres lavées, enſuite rougiſſant au centre, & c'eſt dans cet état, à ce qu'il paroît, que Vaillant l'a obſervé. Ses feuillets d'abord de la couleur première du chapiteau, ne tardent pas à brunir, & deviennent enfin noirs comme de l'encre. La tige qui eſt blanche, brunit auſſi ; elle eſt moelleuſe, avec des parois fibreuſes. Les feuillets hauts de deux à trois lignes, ſont preſque tous d'égale longueur & hauteur.

Ce champignon, qu'on trouve dans les boſquets de Verſailles, comme Vaillant le dit, donné aux animaux, ayant ſes feuillets noirs, les chiens le rejettent en vomiſſant & en paroiſſent incommodés, mais ils n'en meurent pas.

Il y a une variété de celui-ci qu'on trouve au même endroit, dont le chapiteau eſt profondément ſillonné en côtes de melon.

V. *Les petits Œufs à la neige & à l'encre (pl. CXXV, fig. 2, n.° 20, b, 1).* Cette eſpèce, que Ray a fait connoître, c'eſt-à-dire, dont la phraſe convient également à la ſeconde

eſpèce comme à celle-ci, a cela de remarquable, c'eſt que tandis que le dehors eſt d'un blanc de neige, le dedans, c'eſt-à-dire, les feuillets, ſont de couleur noire. Ce champignon eſt d'un tiſſu frêle & tendre & très délicat ; en paſſant le doigt deſſus, & lui ôtant ſa fleur, ſa couleur alors eſt gris-de-lin, ou d'un blanc teint un peu de brun. Ses feuillets noirs comme de l'encre, d'une ſubſtance frêle, & preſque tous de même longueur, ſont couverts d'une pouſſière ſéminale blanche. Ses tiges droites & cylindriques, ſont creuſes & également tendres.

Cette plante, qu'on trouve dans les avenues des jardins, & ordinairement ſur quelque crotin de cheval, donnée aux animaux, à la doſe de cinq ou ſix, ne leur fait aucun mal.

VI. *Les Œufs rayés à l'encre (pl. CXVI, fig. 1, 2 ; Synon. n.° 55, a ; & 115, a, 2).* Cette eſpèce, que l'Ecluſe, Sterbeeck, Vaillant & Batſch ont fait connoître, eſt un champignon très-commun, qu'on touve ſur-tout dans les avenues formées d'arbres & fréquentées, comme les jardins & promenades publiques. Il vient de deux manières, tantôt ſeul ou ſolitaire, & tantôt au nombre de pluſieurs, près les uns des autres, ſans être ſur le même pied cependant. Dans le premier cas & au nombre de deux ou trois, c'eſt celui qu'on trouve ſous le *n.°* 55, *a*, dont Batſch ſur-tout a donné une excellente figure qu'on voit ici, *fig. 1 ;* dans le ſecond, c'eſt celui que Vaillant a donné, *pag. 70, n.° 2*, ſous la phraſe de *fungus noſtras multiplex pediculo fiſtuloſo*, * & qu'on voit ici, *fig. 2*. Ce champigon parvient à la hauteur de cinq à ſix pouces. Son chapiteau eſt d'un jaune roux, ſale & brun, & rayé dans preſque toute ſa longueur par la ſaillie des feuillets. Il a d'abord la forme d'un petit œuf de poule qu'on auroit coupé tranſverſalement par le milieu ; il n'a point de chair. Ses feuillets d'abord bruns, deviennent bientôt noirs comme de l'encre. La tige eſt blanche, cylindrique, creuſe & de la groſſeur d'un tuyau de plume à écrire. C'eſt cette

* Cette phraſe doit être ajoutée à la Synonimie, *n.° 115, a, 2.*

eſpèce qu'on appelle ſpécialement *piſſechien*, & dont J. Bauhin, Sterbeeck & autres ont donné des figures, mais dont la meilleure de celui qui eſt ſolitaire, eſt celle de Batſch qu'on voit ici.

Eſſayé ſur les animaux, ce champignon, quoique noir, ne les incommode point. Quand ſes effets ſeroient douteux, comme je le crois, il n'eſt pas à craindre qu'on en faſſe uſage, à raiſon de ſon défaut de ſubſtance pulpeuſe; il n'eſt formé que de feuillets noirs recouverts d'une peau.

C'eſt ici qu'on doit rapporter ceux dont parle Vaillant, qui ſont en forme d'œufs rayés & cendrés, dont il a fait mention dans ſa claſſe des champignons à pédicule nu & creux, qui eſt la ſeconde.

FAMILLE 80.

Les Encriers à pleurs ou *Bouteilles à l'encre.*

LES champignons de cette famille diffèrent de tous les précédens, non-ſeulement par leur forme d'abord ovale ou d'œuf plus ou moins alongé, par leur hauteur, par la promptitude avec laquelle ils croiſſent & ſe réduiſent entièrement en liqueur noire, mais par la diſpoſition où ils ſe trouvent d'être écailleux & colletés, ce qui n'appartient à aucun de ceux qui précèdent. D'ailleurs, ces champignons, avant leur état de noirceur ou de diſſolution, ne ſont nullement mal-faiſans. Quoiqu'on en ait beaucoup multiplié les eſpèces, je crois qu'on peut les réduire à deux principales, qui ſont le *Champignon typhoïde*, & la *Touffe argentine*.

I. *Le Champignon typhoïde (pl. CXXVII & CXXVIII; & Synon. des eſpèces, n.° 55, b, 1, 2).* Cette eſpèce, que Loëſel, Merret, Vaillant & Schaeffer ont fait amplement connoître, eſt un champignon très-remarquable par ſa forme d'œuf, qui en s'alongeant prend celle à peu-près de la maſſe d'eau ou *typha*, d'où vient ſon nom ſpécifique de *typhoïde* que les botaniſtes lui ont donné, par ſa ſurface ſeche, finement écailleuſe, & par ſes feuillets, qui de rougeâtres

qu'ils ſont d'abord, finiſſent par devenir entièrement noirs. Cette eſpèce, dont les individus ne croiſſent point en nombre, mais toujours iſolés, eſt ſujette à varier ſur-tout pour la couleur & la taille, car la forme & la manière d'être d'ailleurs ſont toujours les mêmes; & à raiſon de ces variations, on en a fait différentes eſpèces, qui ne ſont à la rigueur que la même, mais ſous des tons de couleur différens & qu'il ſeroit ſuperflu de rapporter, *voy. Syn n.° 55, b, 1.* On croit qu'on peut les réduire à deux principales, la variété violette ou lilas, & la variété blanche qui eſt la plus commune. La variété violette même, n'eſt qu'un effet du changement de couleur que les feuillets éprouvent, car dans l'origine elle eſt blanche, ainſi que preſque toutes les autres.

(a) Le Champignon typhoïde violet (pl. CXXVII, fig. 1, 2, & Synon. des eſp. n.° 55, b, 2). Cette variété qu'on voit au cabinet du Roi, très-bien rendue, eſt un champignon qui s'élève à la hauteur de cinq, ſix & même ſept pouces, prenant exactement la forme d'un œuf un peu allongé, comme on le voit *fig. 2*, porté ſur une tige droite & cylindrique, & couvert d'une ſurpeau d'un roux tendre, qui n'étant pas ſuſceptible d'extenſion comme le reſte de la plante, ſe découpe lorſque celle-ci ſe développe, en petites peaux fines qui forment de petites écailles. Cette ſurpeau reſte ordinairement entière au ſommet du chapiteau juſqu'à ſa deſtruction, mais ſa couleur s'éclaircit ou change & devient violette ou lilas, *fig. 1*. Ce champignon eſt d'abord fixé à ſa tige par une manière de voile très-léger qui, lorſque les bords du chapiteau s'en écartent, y reſte attaché en forme de collet ou de ruban, comme on le voit aux deux figures. Le chapiteau a peu de chair, mais les feuillets ſont épais & bien nourris, d'abord blancs, enſuite rougeâtres, enfin noirs, entremêlés de quelques demi ou portions de feuillets taillés en biſeau ou bec de flûte, tous de la même hauteur, très-preſſés les uns contre les autres & d'une ſubſtance caſſante, friable, un peu tendre & aqueuſe comme le reſte de l'intérieur de la plante. La tige cylindrique & droite,

d'abord garnie d'une moelle lanugineuſe, ſe creuſe à ſon centre, perd bientôt ſa moelle, & finit par devenir fiſtuleuſe. Cette tige qu'on détache du chapiteau ſans le rompre, ainſi que les feuillets, a trois ou quatre lignes de diamètre & monte en ligne très-droite. Toute la plante finit par ſe réſoudre en liqueur noire d'une odeur un peu forte.

Cette plante ſe plaît aux endroits bas, aqueux; on la trouve à ce qu'il paroît dans toute l'Europe, ſur-tout ſeptentrionale. Elle a une ſaveur de champignon ordinaire. Donnée aux animaux dans ſon état de fraîcheur & lors que ſa chair eſt encore blanche, elle n'incommode point; donnée lorſqu'elle commence à noircir, elle incommode ſenſiblement les animaux. Un chien auquel on en avoit donné, l'a rejetée une heure après en vomiſſant. On peut en faire uſage ſans riſque avant ſa maturité: je l'ai mangée en cet état, elle m'a paru même plus légère ſur l'eſtomac que le champignon de couche.

(b) Le Champignon Typhoïde blanc (pl. CXVIII, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6; & Synon. des eſpèces, n.° 55, b, 1). Cette variété, dont le plus grand nombre des botaniſtes a fait mention, ne diffère de la précédente que par ſa couleur plus blanche; d'ailleurs elle s'élève à la même hauteur; ſa ſurpeau eſt d'un gris rouſſelet & argenté, ainſi que ſes écailles. Les *fig. 4, 5, 6* la repréſentent naiſſante avec la diſpoſition de l'intérieur de la tige, *fig. 6*, dont le centre eſt traverſé dans ſa longueur & d'un bout à l'autre, par un corps fibreux & tendre qui en forme l'axe en manière de pivot, & qui eſt garni d'une ſubſtance lanugineuſe, ſemblable à une bourre de ſoie ou première toile des cocons de vers à ſoie, qui ne tarde pas à ſe diſſiper. On voit en même temps le corps preſque bulbeux qui lui ſert de baſe, & la diſpoſition première des feuillets encore couchés contre la tige. D'ailleurs, tout le reſte eſt de même comme dans la précédente.

Cette variété, qu'on trouve dans les allées des jardins, comme ſur le bord des eaux, eſt auſſi bonne à manger &

auſſi délicate que l'autre, lorſqu'elle eſt naiſſante; mais lorſque ſes feuillets commencent à prendre une teinte rougeâtre, je ne conſeille à perſonne d'en faire uſage.

II. *La Touffe argentine (pl. CXXIX, fig. 1, 2, 3; & Syn. n.° 104)*. Cette eſpèce, que Sterbeeck a fait connoître, eſt un champignon qui croît en touffe au nombre d'une vingtaine & plus, réunis ſur le même pied, & dont les tiges s'élèvent à la hauteur de cinq à ſix pouces. On l'apelle *taupière*, parce qu'elle ſoulève la terre en mottes comme une taupe. Cette plante n'a preſque pas de chair, & varie de deux manières: tantôt elle a des écailles fines & griſes, & très-ſerrées ſur un fond blanc; c'eſt alors la variété que Battara a indiquée & figurée, *pl. 26:* tantôt elle eſt d'un blanc d'argent, c'eſt-à-dire, à ſurface luiſante avec des écailles également griſes; c'eſt celle que Sterbeeck a décrite & fait repréſenter. L'une & l'autre ſe fondent en liqueur noire peu d'heures après qu'elles ſont cueillies, ſur-tout ſi elles ſont tenues dans un endroit chaud & humide.

(a) La Touffe argentine griſe (pl. CXXIX, fig. 1, 2). Cette variété croît en très-grande quantité & très-promptement. Ses têtes s'élèvent en forme de pilons & pouſſent verticalement; elles n'ont qu'une peau épaiſſe, qui recouvre les feuillets & qui eſt recouverte elle-même d'une ſurpeau rouſſelette ou griſe, qui en ſe gerçant finement, forme une infinité de petites écailles qui reſſemblent à des taches de rouſſeur, & les font paroître finement tigrées; leur ſurface eſt sèche. Ces têtes en ſe fendant, dans le développement, reſſemblent à des fleurs épanouies à pluſieurs pétales, *fig.* 1. Les feuillets mêlés de quelques portions de feuillets, ſont ſerrés, épais, de deux lignes de haut, & s'inſérent au chapiteau ſans adhérer à la tige; ils ſont blancs d'abord, prennent bientôt une teinte rouge-brune, & finiſſent par devenir noirs. Les tiges ne ſont qu'adhérentes au ſommet du chapiteau ſans y être implantées, de manière qu'on peut les détacher ſans le rompre; elles ſont d'un blanc d'argent à

la partie qui étoit couverte par les feuillets, & fiſtuleuſes dans preſque toute leur longueur.

Ce champignon, qui croît dans les terres fumées, meubles & légères comme celles des jardins, eſt couvert de beaucoup de pouſſière ſéminale; il croît très-promptement & très-abondamment, ſur-tout lorſque quelque ſubſtance animale mêlée à des écorces, comme le tan, favoriſe ſa reproduction; il ſe multiplie même au point de bouleverſer la terre d'un jardin. On en a vu un exemple dans un jardin d'une manufacture de cordes à boyau, au faubourg Saint-Marcel à Paris, où cette plante s'étoit multipliée au point d'empêcher la production de toute eſpèce de plante potagère. Ce champignon a une ſaveur aſſez agréable de champignon ordinaire. Il ne produit aucun accident aux animaux auxquels on les donne; & enfin, d'après mon conſeil, je ſais qu'on en a fait pluſieurs fois uſage, ſans qu'il en ait réſulté d'accident; mais on ne doit point attendre que ſes feuillets ayent bruni.

(b) La *Touffe argentine blanche (pl. CXXIX, fig. 3).* Cette variété eſt remarquable par ſa couleur argentée, luiſante, mais qui n'a rien d'humide ou de glaireux à ſa ſurface, qui eſt sèche & marquée de légères excavations & éminences en pluſieurs endroits, & comme de taches griſes, ainſi que les tiges. Ces têtes n'ont preſque pas de chair; mais ſes feuillets ſont épais, bien nourris, paſſant bientôt de la couleur blanche à la couleur olivâtre, & enfin au noir d'encre: les tiges blanches, mais un peu tachetées, ſont pleines d'une moelle ſpongieuſe qui s'épuiſe bientôt; elles s'élèvent à la hauteur de cinq à ſix pouces.

Toute la plante, qu'on trouve au bois de Vincennes, ne tarde pas à monter, même étant cueillie, & à ſe réſoudre entièrement en liqueur noire; on accélère cet effet, en la mettant dans l'eau tiède & dans un lieu chaud. Ce champignon eſt d'un poids conſidérable relativement à ſon volume; ce qu'on ne peut attribuer qu'à la quantité d'eau qu'il contient. Donné aux animaux, avant que ſes feuillets bruniſſent, il ne

leur

leur fait aucun mal, & je crois qu'alors il ne pourroit jamais incommoder les hommes ni les animaux.

FAMILLE 81.

Les Encriers ſecs ou *Champignons de couche.*

LES champignons de cette famille, qu'il eſt eſſentiel de bien connoître, ont cela de propre, de joindre à un chapiteau charnu, réſultant d'une chair blanche & ferme, taillé en calotte ou en oreiller & couvert d'une peau un peu épaiſſe & qu'on enlève aiſément, une tige cylindrique & pleine, qui s'en détache facilement ; d'avoir des feuillets de longueur inégale & bien rayonnés, inſérés d'une manière très-régulière à un bord ou bande circulaire qui cerne la tige ſans y adhérer, ſans y toucher même, leſquels dans l'origine & le premier développement de la plante, ſont couleur de veau fauve, ou de roſe, ou de corail dans le plus grand nombre d'eſpèces, noir dans ſa maturité & couverts d'abord d'un voile blanc qui ſe déchire pour l'ordinaire circulairement, & qui finit par reſter attaché en manière d'anneau, de fraiſe ou de collet au haut de la tige. Si à ces marques, un champignon joint une forme régulière, des proportions de parties bien priſes, une ſaveur & un parfum agréables, on peut être aſſuré que c'eſt un champignon de couche & de bonne qualité. Ces champignons diffèrent de ceux de la famille précédente, non-ſeulement par leur taille moins haute, par leur ſubſtance beaucoup plus charnue & plus ferme, & par leurs tiges toujours pleines, mais par la propriété qu'ils ont de ne point ſe réſoudre en liqueur noire, ſéchant & reſtant ſur pied ſans ſe diſſoudre. Ils diffèrent encore de ceux qui pourroient leur reſſembler à quelques égards, par la diſpoſition particulière de leurs parties & leur nature, ayant toujours une ſurface sèche, dans la plupart écailleuſe, d'une couleur blanche qui n'eſt pas d'un blanc mat ou argentée, mais lavée d'une teinte de veau fauve ou vineuſe, ou de roux tendre, ou

de chair. Ils n'ont point leur chapiteau couvert de quelque enveloppe, ni la baſe de leur tige ronde, molle, bulbeuſe & d'une odeur forte; mais toutes leurs parties ſont d'une ſaveur & d'un parfum très-agréables; ils croiſſent principalement en automne, ſoit dans les lieux découverts, comme les prés ou les friches où les animaux, ſur-tout les chevaux, pâturent & où ſe trouvent les meilleures eſpèces, ſoit dans les bois.

On les nomme vulgairement *champignons* & *champignons de couche*, ſur-tout à Paris, parce que c'eſt ſur des couches de fumier de cheval qu'on les fait croître artificiellement. On les appelle encore aſſez généralement *potirons* ou plutôt *pâturons*, parce que c'eſt dans les pâtures que les meilleurs & les plus ſavoureux prennent naiſſance; *champignons du fumier*, parce qu'on croit généralement que le fumier ou le crotin des animaux eſt néceſſaire à leur production; enfin dans quelques cantons on les déſigne par le terme de *camparols* ou *des champs*, & par celui d'*envinaſſas*, comme pour dire *envinés*, à cauſe de la couleur rouge ou de vin, dont leur ſurface eſt en général un peu teinte, ſur-tout les feuillets de la plupart des eſpèces qui ſont entièrement de cette couleur, & qui ſemblent la communiquer au reſte de la plante.

On en diſtingue cinq eſpèces en France, le *Champignon de couche franc*, le *Champignon de cave*, le *Champignon de couche marron*, la *Boule de neige* ou *Champignon des bruyères*, le *Pâturon blanc*, & le *Champignon de couche bâtard*.

1. *Le Champignon de couche franc (pl. CXXX, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10; & Synon. des eſpèces, n.° 4, a, 1)*. Cette eſpèce, dont tous les botaniſtes ont fait mention, c'eſt-à-dire, le champignon proprement dit, ou *champignon* par excellence, ainſi nommé probablement par métaphore, comme pour dire, *pignon des champs*, à cauſe de ſa forme un peu ovale & arrondie, de ſa chair blanche, ferme & de ſes bonnes qualités ſemblables en quelque ſorte à celles du fruit de la pomme de pin qu'on appelle

pignons doux, eſt un champignon de forme en général très-régulière, c'eſt-à-dire, dont la hauteur eſt égale à l'étendue du chapiteau, avec une tige centrale, cylindrique & droite. Ce champignon, auquel la culture & le fumier donnent ſans doute plus de chair & de corps, comme on le voit ſur celui qui eſt élevé ſur couche, & qui eſt comme bourſouflé de ſubſtance, *fig. 3, 8, 9, 10* & *11*, eſt un peu moins nourri & d'une forme plus régulière, lorſqu'il vient naturellement ſur la pelouſe & dans les prés, comme ceux des *fig. 1, 2, 4, 5, 6*, & *7*; il s'élève ordinairement à la hauteur de deux, trois & quatre pouces. Il ſort de terre tout arrondi & bombé, *fig. 4, 8, 9*; alors ſes feuillets ſont un peu ployés & couverts d'un voile qui tient les bords du chapiteau attachés à la tige, *fig. 8*: c'eſt ce voile découpé circulairement & reſté au haut de la tige, qui forme ce qu'on appelle enſuite le *collet* du champignon, *fig. 6, 7*. Dans ce premier état de la plante, c'eſt-à-dire, naiſſante, *fig. 4, 8, 9*, ce champignon eſt plus blanc, a la ſurface unie, ſes feuillets couleur de chair ou roſe, ſa ſubſtance plus ferme. A meſure qu'il ſe développe, ſa peau ou la pellicule extérieure ſe découpe en petites écailles beaucoup plus marquées & plus sèches, lorſqu'il eſt expoſé au ſoleil, *fig. 2, 5, 6, 7*, que lorſqu'il vient à l'ombre ou ſur quelque couche qui y eſt en général moins expoſée. Cette ſurpeau eſt d'une couleur de marron ou lilas plus ou moins clair, ou foncé, ſuivant ſon âge & ſon expoſition, répandue ſur toute la ſurface du champignon, mais dont on voit que le fond eſt blanc. Dans cet état, le voile eſt effacé, une partie a reſté ſur les bords, l'autre a formé le collet, *fig. 6, 7*; les feuillets ſont droits & couleur de roſe ou de corail, dont l'éclat eſt relevé par le blanc des veſtiges du voile qui les environne, & du haut de la tige; alors ſon parfum ſuave eſt dans toute ſa force. Si on le coupe perpendiculairement, comme on le voit *fig. 11*, ſa chair blanche offre au premier coup-d'œil une continuité de ſubſtance égale depuis le bas de la tige juſqu'au ſommet; mais cette continuité n'eſt

qu'apparente ; car il n'y a à la rigueur qu'une contiguité de pulpe, *fig. 11, A*, qui permet de ſéparer net & ſans rupture des parties, la tige du chapiteau, *fig 8*, & laiſſe voir alors un fond circulaire où les feuillets bien rayonnés, ſont tous implantés à une bordure ou bourlet, à égale diſtance.

Ces feuillets ſont fins, tendres, délicats, preſſés les uns contre les autres, & entremêlés de portions de feuillets de diſtance en diſtance, taillées en bec de flute. Ils ſont ſi adhérens au chapiteau, qu'il n'eſt pas poſſible de les en détacher ſans les rompre, & quoique la couleur en ſoit différente, ils paroiſſent ne former qu'une ſeule ſubſtance. Lorſque le champignon eſt dans ſon dernier développement, il s'étale au point de former une ſurface horizontale preſque platè, *fig. 1*, alors ſes écailles ſont beaucoup plus rembrunies, ainſi que ſes feuillets qui finiſſent par devenir noirs.

La tige eſt compoſée d'une ſubſtance moelleuſe & fibreuſe, dont les fibres ſont longitudinales, & qui eſt preſque auſſi ferme que celle du chapiteau.

Toute la ſurface, tant celle du chapiteau que celle de la tige, eſt recouverte de cette peau légèrement teinte en rouge ou lilas, dont on a parlé ; cette peau eſt épaiſſe & ſe laiſſe enlever facilement ; toutes les parties de la plante exhalent une odeur très-ſuave, & ſont d'une ſaveur agréable qui la font rechercher des hommes & des animaux. Cette plante reſte long-temps ſur pied ſans ſe détruire ou ſe corrompre ; ſa durée ordinaire eſt de dix à douze jours, quelquefois plus. On voit quelques figures de ce champignon chez les auteurs : celles qu'en ont données Lobel, Dodonée & Chabré, ſont aſſez bonnes ; mais la plus exacte eſt celle qu'en a donnée Tournefort dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, *an. 1707*. Celle qu'en a donnée Schaeffer, *tab. 33*, eſt inférieure à celles-ci.

Cette plante paſſe avec raiſon chez tous les peuples pour un champignon de bonne qualité, ce que les anciens avoient également reconnu, comme le paſſage d'Horace, *Natura*

pratenſibus optima fungis, le prouve. Voilà pourquoi on a cherché à perfectionner les moyens de la multiplier, & on en eſt venu à bout au moyen de l'art qu'on poſsède aujourd'hui de former à volonté une couche à champignons Avant d'en parler, voici les différentes manières d'apprêter la plante.

Manières d'apprêter le Champignon de couche.

L'EXPÉRIENCE ayant appris que l'eau & les corps gras ou huileux étoient les ſubſtances les plus propres à la cuiſſon des champignons en général, preſque toutes les manières de les apprêter ſe réduiſent à deux principales, dont l'une conſiſte à les faire cuire tout uniment dans l'huile ou le beurre avec l'aſſaiſonnement convenable, & l'autre d'abord dans l'eau, & à les fricaſſer enſuite dans le bouillon gras ou dans l'huile, ou le beurre; l'une & l'autre ont beſoin pour aſſaiſonnement, de ſel, de poivre, &c. & flattent plus ou moins le goût.

Champignons ſur le gril, au beurre ou à l'huile. La manière la plus ſimple, celle qui exige le moins d'apprêt, & qui eſt peut-être la meilleure, conſiſte à éplucher les champignons, c'eſt-à-dire, à leur enlever leur peau, lorſqu'ils ſont un peu grands, à leur ôter leur tige, & à les mettre cuire renverſés ſur le gril avec un morceau de beurre, de poivre & de ſel; c'eſt l'affaire d'une demi-heure au plus de bon feu.

A la bourgeoiſe ou aux fines herbes. Cette manière ne diffère de la précédente, qu'en ce qu'après avoir épluché les champignons, on les place dans une tourtière ou ſur le plat, ou ſur le gril, & qu'on y ajoute du perſil, de la ciboule, de l'échalotte hachés menus, de la chapiure de pain ſi l'on veut, ainſi que les tiges hachées, qu'on met enſemble dans le creux du champignon avec un peu de beurre, de poivre, de ſel, &c. & qu'on couvre d'un couvercle ou four de campagne avec un peu de braiſe ou de cendres chaudes deſſus. Cette manière eſt préférable à la première, parce qu'ayant

le feu deſſous & deſſus, ils cuiſent mieux & plus également.

A la brigoule ou *à la provençale.* Cette manière ne diffère des précédentes, qu'en ce qu'au lieu de beurre, on emploie l'huile d'olive ſur-tout, & qu'on ajoute de l'ail ; d'ailleurs on les fait cuire de même, ſoit ſur le gril, ſoit dans une tourtière, ſoit ſur la léchefrite, &c. Voilà les méthodes uſitées dans les campagnes.

A l'italienne. Cette manière ne diffère de la précédente, qu'en ce qu'au lieu de beurre ou d'huile ſeulement, on emploie l'un & l'autre. On remplit leur cavité d'une pâte faite avec le perſil, l'ail, la mie ou la chapelure de pain, le poivre, le ſel & le beurre, & on les arroſe d'huile. On les met enſuite ſur le plat, & on les couvre du four de campagne, avec feu deſſus & deſſous. Cette manière eſt encore très-bonne ; elle exige au moins une heure de cuiſſon.

Tourte aux champignons. La tourte aux champignons eſt peut-être de toutes les manières de ce premier genre, celle qui flatte le plus le goût & la vue des amateurs. Pour la faire, on commence par couper du beurre par tranches dont on couvre le fond d'une tourtière ; ſur ce beurre on met une couche de mie de pain bien fine, & ſur cette mie de pain une autre couche de champignons dont on a ôté la peau & les tiges ; on couvre ces champignons de beurre coupé encore par tranches, on ajoute du poivre, du ſel & de fines herbes, comme perſil, &c., & de la mie de pain, dont on fait une autre couche un peu épaiſſe, ſur laquelle on fait un ſecond lit de champignons ſemblable au premier, & qu'on recouvre encore de beurre, de mie de pain, de fines herbes, &c. On fait juſqu'à trois couches ou lits de champignons, placés alternativement entre ceux de beurre & de mie de pain, &c., de manière que les champignons ſoient placés immédiatement ſur un lit de mie de pain & ſous une couche de beurre, & que le tout ſoit recouvert d'une couche de mie de pain très-épaiſſe, de l'épaiſſeur du doigt environ. On couvre la tourtière de ſon couvercle ou four de campagne, on met le feu deſſus & deſſous, & on fait

cuire ; c'eſt l'affaire d'une heure. La tourte cuite, on la ſert dans la tourtière. Cette manière eſt principalement uſitée dans le Bourbonnois.

En fricaſſée de poulets. Après avoir épluché & coupé les champignons s'ils ſont trop grands, on les lave à l'eau froide & on les paſſe à l'eau bouillante ; ce qu'on appelle *blanchir*, en terme de cuiſine ; cela les ramollit un peu, & leur ôte une partie de leur parfum, trop fort ou trop âcre pour certaines perſonnes. Pour leur donner de la fermeté, on les remet dans l'eau froide & on les eſſuie bien, après quoi on a un morceau de beurre fin qu'on fait fondre dans une caſſerole ſur le feu ; on y ajoute les champignons qu'on mêle bien avec le beurre pour qu'ils s'en imbibent, ce qu'on appelle *faire revenir*, en terme de cuiſine. Les uns alors (& ce n'eſt point la meilleure méthode ou la plus ſaine), dans la vue de les lier, y ajoutent une pincée de farine qu'ils font cuire avec les champignons, après quoi ils les mouillent ſoit avec de l'eau tiède, ſoit avec du bouillon du pot. D'autres les font cuire de même, mais ſans addition de farine & en les aſſaiſonnant tout ſimplement avec le perſil, le poivre, le ſel, & quelquefois une pincée des quatre épices. Lorſqu'on doit en retirer le perſil, on le met en bouquet. Quand ils ſont cuits, on fait, en les retirant tout bouillans & hors du feu, une liaiſon avec des jaunes d'œufs délayés dans l'eau ou bien avec de la crême, & on les ſert. La ſauce alors eſt rarement blanche ; pour la blanchir, on ajoute à la liaiſon une ou deux tranches de citron ſans écorce. C'eſt la manière la plus uſitée à Paris.

Croûte aux champignons. La croûte aux champignons ne diffère de la manière précédente, que par l'addition d'une croûte de pain chapelé & vidé de ſa mie ſans être rotie, ou bien rouſſie au feu & imbibée de beurre, ſur laquelle on verſe les champignons fricaſſés & prêts à être ſervis.

Œufs aux champignons. Pour les préparer, il ſuffit, lorſqu'ils ſont ſuffiſamment cuits, comme on vient de l'indiquer, de les paſſer à travers une étamine pour en extraire le jus

qu'on bat avec des œufs (sur une chopine de jus, il faut cinq œufs, dont on a ôté deux blancs); on passe de nouveau à l'étamine, & on les fait prendre au bain marie dans de petits pots. Pour les préparer au maigre, en place de bouillon, lorsqu'on les fait cuire, on y met du lait, & on observe les proportions indiquées.

Champignons en matelotte. Cette manière consiste à achever de cuire les champignons déjà passés ou revenus dans le beurre, dans la sauce d'une matelotte, manière qui se rapproche le plus de celle des anciens, qui les faisoient cuire dans l'huile & le vin.

Telles sont les principales manières d'apprêter cette espèce qu'on trouve en tout temps à Paris, & qu'on fait entrer dans presque tous les ragoûts, principalement dans les matelottes, les salmis, les gibelottes & les tourtes à la viande. On préfère pour l'usage, le champignon tout petit. Quelque innocens que soient en général ses effets sur le corps animal, car une expérience longue & journalière ne laisse aucun doute à cet égard, on ne peut se dissimuler qu'il ne convient pas à tous les estomacs, qu'il altère, échauffe même un peu, & qu'il peut nuire par la quantité, causer des indigestions, ou les troubler d'une manière sensible, sur-tout lorsqu'il n'est pas bien choisi ou que ses feuillets ont commencé à prendre une teinte brune. Dans cet état, il peut déranger un peu l'estomac, causer même le dévoiement & de légères coliques; mais je ne connois aucune observation exacte qui prouve que ses effets ayent jamais été plus loin.* On observe encore qu'il a une vertu légèrement aphrodisiaque. Lorsqu'il pèse un peu sur l'estomac, ou qu'il

* Ayant été à portée, il y a quelques années, d'en vérifier une sur les lieux, consignée dans le journal de Médecine, & qui tendoit à persuader que le champignon de couche peut causer des accidens funestes, je ne fus convaincu que le zèle de l'auteur pour le bien public l'avoit porté trop loin, & n'avoit pas été assez éclairé. L'abus qu'on fait du nom de *champignon de couche*, donné indistinctement à différentes espèces qui peuvent croître dans les jardins, ayant été la seule cause de l'erreur.

occasionne

occaſionne des rapports, j'ai éprouvé qu'un filet d'eau-de-vie ſur un verre d'eau, étoit un moyen efficace d'en faciliter la digeſtion. Lorſque ſes feuillets brunifſent, il faut le rejeter.

Analyſe chimique du Champignon de couche.

Il réſulte d'un examen chimique de ce champignon, fait par M. Parmentier & inſéré dans le Journal de Phyſique, *année 1774*, que cette eſpèce contient les ſept huitièmes de ſon poids d'eau; que ſa ſubſtance devient plus ferme & moins odorante par ſa macération dans le vinaigre diſtillé, lequel en eſt à peine coloré; que dépouillée de l'eau de la végétation, c'eſt-à-dire, entièrement deſſéchée & réduite au huitième de ſon poids, huit parties d'eſprit-de-vin rectifié en tirent une légère teinture qui, mêlée avec l'eau, la blanchit foiblement, & qui étant évaporée juſqu'à ſiccité, laiſſe une matière réſineuſe qui n'a aucune ſaveur âcre ou mordicante; que la diſſolution du vitriol de mars mêlé à ſa ſubſtance sèche & réduite en poudre, ou à la décoction de la même ſubſtance, n'éprouve aucun changement de couleur. Il en réſulte encore qu'une livre de ces champignons frais mis au bain-marie, ſans addition d'eau, donne par la diſtillation dix onces d'une liqueur tranſparente, ſans couleur, qui a une forte odeur de champignon, mais qui eſt inſipide; laquelle mêlée à la doſe de demi-once à deux gros de ſirop de violette, paroît tourner à la couleur verte; que quelques gouttes d'acide verſées ſur la même liqueur diminuent ſenſiblement ſon odeur, qui paroît augmenter par l'addition de l'alkali fixe; enfin, que cette même liqueur abandonnée à l'air libre, perd bientôt de ſon odeur & de ſa tranſparence, & qu'en moins de huit jours il s'en ſépare de petits flocons ou flammens, ſemblables à ceux qu'on obſerve dans la plupart des eaux diſtillées des plantes inodores.

Le même chimiſte nous apprend que, par la diſtillation à feu nu du réſidu de la diſtillation au bain-marie, on obtient d'abord une liqueur un peu colorée, enſuite une liqueur plus foncée; enfin, en pouſſant le feu, une troiſième plus

épaiſſe & plus colorée que les deux premières : que la premiere eſt un phlegme qui ne verdit point le ſirop violat, & ne rougit pas la teinture de tournefol ; que la deuxième eſt de nature alkaline, & la troiſième eſt un ſel ammoniacal ſurchargé d'alkali volatil, avec un peu d'huile empireumatique, qui a l'odeur de celle de corne de cerf ; enfin, que le réſidu charbonneux qu'on trouve au fond de la cornue qui eſt du poids d'un gros & demi, donne dix grains de cendre âcre & cauſtique, dont on retire, par la lefſive à l'eau diſtillée bouillante, cinq grains d'alkali fixe.

De la comparaiſon de ces produits avec ceux qu'offre une autre eſpèce de champignon de mauvaiſe qualité, & qui ſont les mêmes, l'auteur conclut avec raiſon qu'il eſt impoſſible de diſtinguer par l'analyſe chimique, les eſpèces de bonne qualité des mauvaiſes.

Je crois qu'on peut conſidérer celle-ci comme la chair fongueuſe ou végétale fortement imprégnée d'eau & d'une huile eſſentielle volatile très-pénétrante qui l'aromatiſe puiſſamment, quelquefois difficile à vaincre par l'action des ſucs digeſtifs, & de la préſence de laquelle dépendent ſes qualités chaudes, aphrodiſiaques, mais d'ailleurs nullement nuiſible à l'homme ni aux animaux.

Couche à Champignons.

On ſe procure cette eſpèce en tout temps, artificiellement, à Paris, au moyen des couches qu'on y fait. Cet art qu'on regarde avec raiſon comme le chef-d'œuvre du jardinier, a mérité l'attention des plus grands naturaliſtes, entr'autres de Tournefort, qui en a fait l'objet d'un mémoire particulier conſigné parmi ceux de l'Académie des Sciences, *année 1707*. Tournefort s'eſt borné à rapporter la pratique uſitée parmi les jardiniers, en y ajoutant quelques remarques relatives à la faculté qu'on attribue au fumier de cheval de les reproduire.

Il n'y a preſque point de jardinier à Paris qui n'entreprenne de former une couche à champignons. Mais cette entrepriſe

reſſemble à un vrai jeu de loterie : tantôt ils réuſſiſſent, & tantôt ils en ſont pour leurs frais; ce qui prouve que juſqu'à préſent, ils n'ont été dirigés en général que par routine. Cependant, il y en a qui ſont constamment plus heureux que d'autres; mais ſans pouvoir rendre raiſon de leurs ſuccès, & objectant toujours leur expérience. * Cet art néanmoins tient à quelques principes qui paroiſſent certains, & qu'il eſt poſſible d'établir. Mais avant tout, voici en même temps

---

* Voici la manière uſitée parmi les jardiniers, tirée de l'ouvrage des ſieurs Andrieux & Vilmorin, marchands grainiers à Paris, & qui paſſe pour une des meilleures : on la rapporte ſans y rien changer.

Méthode des ſieurs ANDRIEUX *&* VILMORIN, *Marchands grainiers à Paris.*

» Il y a deux manières de faire venir le champignon, l'une ſur *couche*, » l'autre ſur la *meule*. La couche n'exige pas tant de précautions que la meule » pour la préparation du fumier.

Couche à Champignons.

» Au mois de décembre, dans un terrein ſec & ſablonneux, faites une » tranchée ou foſſé, de longueur à volonté, large de deux pieds, profonde » de ſix pouces, bordée des terres de la fouille. Un terrein ſec & humide, » faites la tranchée plus profonde, & remplaſſez l'excédant de ſi pouces » de profondeur, d'un lit de plâtre ou de pierrailles, recouvert d'un peu » de terre & de ſable. Faites-y une couche de fumier couvert avec beaucoup » de crotin qui ne ſoit pas trop gras. On préfère celui des chevaux qui ne » mangent point de ſon. On la dreſſe bien, on la foule aux pieds, on » l'élève en dos de baſſut, à la hauteur de deux pieds. On la couvre » d'environ un pouce de terre mêlée de ſable & de terreau, ſi elle eſt » compacte. Au commencement d'avril, on la couvre de deux pouces de » grande litière ſecouée ; à la fin de mai, elle doit commencer à produire : » tous les deux jours on ôte la litière pour cueillir les champignons, on » la recouvre auſſitôt, & on l'arroſe légèrement, ſi le temps eſt ſec.

Meule.

» Près du lieu où doit être faite la meule, on met en tas du fumier » de cheval avec du crotin, hors de la portée des volailles & autres animaux » qui pourroient le gratter, &c.

» On lui laiſſe jeter ſon grand feu pendant trente ou quarante jours, » & pendant trois ſemaines ou un mois ſi le fumier eſt par petits tas.

quelques observations de faits qui peuvent conduire à ces principes.

Si l'on suspend à quelques pouces d'une glace ou d'une surface quelconque bien unie & horizontale, le champignon

---

» On trace au cordeau une longueur à volonté sur trois pieds de large, » dans un lieu à-la-fois tempéré, qui soit un peu ombragé l'été, » bien exposé pendant les autres saisons. Le terrein creusé, on le couvre » de huit ou dix pouces de plâtre ou gravailles, & de quelques pouces » de litière; c'est le premier lit de la meule. Mettez le fumier sur ce lit, en » retirer le foin & les longues pailles. Dressez avec le fumier encore chaud, votre meule, comme une couche ordinaire, mettez-la d'un pied » sur trois de large. Mouillez-la modérément.

» Quatre ou cinq jours après, défaites la meule pour arrêter la trop grande » chaleur du fumier. Remaniez-le, retirez-en environ un tiers du plus long, » remplacez-le avec autant de fumier neuf le plus court possible. Avec ce » tiers de fumier neuf & les deux autres de fumier remués, refaites la » meule de même peu à peu, la serrant sur quatre pouces de hauteur. Dressez, » remettez le tiers de fumier qu'on avoit retiré. Si en remaniant la meule, » on observoit une trop grande chaleur, on la rafraîchiroit au point où elle » étoit, & quelques jours après, on la remanieroit encore.

» Six jours après que la meule aura été refaite & fixée, faites avec la » main, tout le long de ses flancs à six ou huit pouces au-dessus du sol, » un rang de trous distant d'environ un pied l'un de l'autre. Mettez dans » chaque trou, un fumier à fleur, & non trop consommé, un morceau de » trois à quatre pouces de blanc de champignon; remettez par-dessus » environ un tiers du fumier qui a reflué en le remaniant, & dressez le » sommet en dos de bahut.

» Deux jours après, battez avec une pelle tout le pourtour de la meule, » pour mastiquer & incorporer le blanc avec le fumier. Arrachez toutes les » pailles qui débordent. Couvrez toute la surface de la meule d'un pouce » de bonne terre meublie ou ameublie avec du sable & du terreau, & jetez » par-dessus trois pouces de grand fumier neuf, mais légèrement sur le » sommet.

» Huit jours après, ajoutez encore autant de fumier neuf avec la même » attention, & couvrez la meule de litière.

» Huit jours après, découvrez-la tout-à-fait, nettoyez-en bien toute la » superficie, secouez le fumier des couvertures, & avec la paille la plus » longue de la litière, refaites une légère couverture d'environ un doigt » d'épaisseur: c'est ce qu'on appelle la chemise. Jetez par-dessus environ » trois pouces d'épaisseur de fumier neuf qui aura reflué en tas pendant » huit jours; mettez encore par-dessus le reste du fumier remanié, & » toujours avec l'attention de ne pas trop charger le dos de la meule.

» Quinze jours après, découvrez-la jusqu'à la chemise; regardez dessous

de couche approchant de ſa maturité, c'eſt-à-dire, lorſque ſes feuillets couleur de roſe commencent à prendre une teinte brune, & qu'il ſoit placé de manière que ſes feuillets ſoient du coté de la glace, on ne tarde pas à la voir à ſept ou huit pouces d'étendue, couverte & comme ſaupoudrée d'une pouſſière blanchâtre, qui examinée à la loupe, offre un amas de graines rondes, collées ſur cette ſurface. En examinant ce phénomène de près, on voit que cette pouſſière eſt lancée des feuillets par une projection ſubite, c'eſt-à-dire, par une ſorte d'explosion qui ſe fait par intervalles & à différentes repriſes, de manière que la glace finit par en être toute couverte, à environ un pied & plus de diſtance du centre formé par le champignon. Ces ſemences ſont liées entr'elles par une mucoſité blanche, luiſante, formant une ſorte d'empâtement de même couleur, enfin un ſeul corps blanc auquel on donne le nom de *blanc de champignon.*

Lorſque cet empâtement, qui paroît réſiſter au plus grand

» ſi le champignon ſe forme; remarquez les places où il en paroît, avec » de petites baguettes, & remettez les couvertures.

» Quatre ou cinq jours après, visitez les places ſans découvrir la meule, » cueillez les champignons s'il y en a de bons, faites-en de même » quatre ou cinq jours après. Lorſque la meule paroît diſpoſée à produire » par-tout également, cueillez les champignons tous les trois jours, en » hyver tous les cinq jours, ayant ſoin de recouvrir la meule auſſitôt après. » En été, & dans les temps ſecs, mouillez légèrement après les avoir » cueillis; en hyver, ajoutez les couvertures ſuivant les degrés de froid.

» Souvent toute la vigilance du jardinier eſt inſuffiſante pour préſerver » une meule en plein air des riſques qu'elle court, des orages, des pluies, » de la ſéchereſſe, du froid, du chaud. Voilà pourquoi il vaut mieux » l'établir dans une terre ou autres lieux couverts. Elle exige les mêmes » ſoins, mais elle y court moins de dangers. Elle eſt encore beaucoup » mieux dans une cave, où on la prépare de même; mais lorſqu'elle eſt » goptée de terre, comme nous l'avons dit, elle n'a beſoin ni de chemiſe, » ni d'autres couvertures, ni d'aucun ſoin, pourvu que les portes & les » ſoupiraux ſoient ſi bien fermés, que l'air ne puiſſe y pénétrer.

On voit combien cette méthode eſt longue, embarraſſante. On peut en abréger le travail, en préparant le fumier d'avance, il eſt inutile de former une tranchée, ou foſſé. Une couche reuſſit également ſans creuſer la terre, ſans lui faire un lit particulier.

froid, comme à un très-grand degré de chaleur ſans s'altérer; eſt frais & expoſé à l'air, c'eſt comme un émail blanc & luiſant, ſur lequel l'eau ne fait que gliſſer ſans le diſſoudre. Lorſqu'il eſt reſſerré dans la terre, il offre une ſubſtance qui a de la conſiſtance & d'une blancheur éclatante, que le brun de la terre fait reſſortir. Lorſque ce blanc ſe forme ſur le fumier, il offre à peu-près les mêmes phénomènes que deſſus ou deſſous la terre; mais il paroît plus léger & moins mat; il offre à la loupe un amas de fibres blanches très-ſerrées & diſpoſées en tout ſens; c'eſt dans cet état qu'on le vend à Paris, ſous le nom de *blanc de champignon*. Dans l'un & l'autre cas, il n'a qu'une foible odeur de champignon.

Si par accident, par l'effet de la nature ou de l'art, ce blanc de champignon vient à fermenter, alors il s'échauffe, change de couleur, rougit légèrement, prend une odeur plus décidée de champignon, jette des filons de tous côtés, qui ſont les premiers linéamens de la plante (*voyez planche CXXVI*), & finit, ſi les circonſtances le permettent, par produire des champignons, qui ne ſont guere plus gros dans l'origine que de petites têtes d'épingle. Cet état de travail ou de fermentation dure ordinairement de quinze à vingt jours, au bout deſquels le champignon commence à paroître comme on l'a dit, & au bout de quatre à cinq jours, il eſt bon à cueillir.

Voilà les premiers phénomènes que la nature préſente. Il ſemble qu'on eſt en droit déjà d'en conclure que la poudre projetée dont on a parlé, n'eſt autre choſe qu'une pouſſière ſéminale ſortie des feuillets, qu'on peut regarder comme le réceptacle de cette graine, & la mucoſité qui la lie, comme un moyen de réunion, de ſoutien, & de conſervation que la nature lui a ménagé. On peut encore en conclure qu'une ſorte de fermentation ou de travail eſt auſſi néceſſaire à la reproduction de ce champignon, que la préſence de ſes ſemences: d'où il ſuit que, pour que ſa reproduction ait lieu, ces deux premières conditions ſont de rigueur, & que ſi l'on veut imiter la nature, tout l'art conſiſte à faire arriver

le blanc de champignon, d'abord à cet état de travail ou de fermentation, qui eſt le prélude de l'éruption de la plante, & enfin à celui de la pouſſe.

Pour y arriver, d'autres conditions ſont également néceſſaires; il faut 1.° la qualité requiſe du blanc; 2.° celle du corps qui lui ſert de matrice, c'eſt-à-dire, celle de la terre ou du fumier; 3.° la température de l'air convenable; 4.° enfin la préſence de l'humidité, ſans laquelle il eſt impoſſible d'obtenir des champignons. On pourroit y ajouter la circonſtance de la ſaiſon; mais l'expérience a prouvé que le champignon dont on parle peut naître en tout temps, & que lorſque le concours de ces circonſtances favorables exiſte, il eſt bien plus difficile d'empêcher la reproduction de ces plantes, qu'on voit pulluler de toutes parts, que de l'obtenir. Elles méritent un examen particulier.

Qualité néceſſaire du blanc de Champignon.

Le blanc de champignon, pour être de bonne qualité, doit être d'un blanc net, ſec, lorſqu'on l'achette (on en trouve en tout temps à Paris, & il ſe conſerve des années ſans s'altérer); il doit avoir une odeur de champignon; mais s'il eſt grisâtre, rougeâtre, noirâtre, s'il ſent le moiſi, s'il a ſéjourné trop de temps dans un lieu humide, il ne réuſſira pas; il doit être rejeté.

Qualité néceſſaire de la terre ou du fumier.

La qualité du corps ou de la matière propre à favoriſer le développement des champignons, eſt preſque auſſi néceſſaire à leur formation que celle du corps même qui les produit. L'obſervation apprend que toutes les fois que les débris des ſubſtances végétales ou des végétaux en deſtruction ſe trouvent mêlés à des ſubſtances animales, qu'il y a ſur-tout mélange intime & diviſion de leurs parties, ce mélange eſt le plus propre à favoriſer la reproduction de ces plantes. Ainſi, le tan, par exemple, qui eſt un mélange d'écorces d'arbres & de ſubſtances animales, la terre d'un pâturage où il y a de la fiente, du crotin, de l'urine des animaux, des racines pourries, ſeront en général les corps les plus propres à favoriſer leur reproduction. Le fumier qui réunit ces conditions, eſt encore le plus propre à produire cet effet. Parmi

ces fumiers, celui de cheval ou de mulet paſſe avec raiſon pour le meilleur. Sa qualité a peut-être toujours été eſſentielle, que les jardiniers font dépendre preſque tout le ſuccès d'une couche de la préparation de cette ſubſtance, & lui attribuent juſqu'à la faculté de *produire naturellement le champignon*; ce que Marchand & Tournefort n'ont pas été éloignés de croire. On voit même que la maniere de diſpoſer la couche, ſuivant MM. Andrieux & Vilmorin, ſuppoſe cette faculté, puiſque d'après leurs principes, on la prépare ſur le blanc de champignon. Cependant, quelque répandue que ſoit cette opinion, il eſt permis de douter de cette faculté du fumier. On pourroit objecter, 1.° que ce n'eſt pas-là la marche ordinaire de la nature dans la reproduction des plantes, & que ce ſeroit une choſe bien extraordinaire qu'elle s'en fût écartée pour les champignons; 2.° que ſi cela étoit, par-tout où il y auroit du fumier de cheval, on trouveroit des champignons; ce qui n'eſt pas d'obſervation conſtante; 3.° enfin qu'on n'auroit pas beſoin de blanc de champignon pour former une couche artificielle; ce qui eſt un peu contraire à l'expérience qui prouve que, pour réuſſir, on eſt preſque toujours obligé d'avoir recours au blanc de champignon, qu'on a conſidéré comme la graine ou premier élément de ces plantes. Mais, comme on ne peut nier en même temps que ce blanc ne ſe trouve formé quelquefois naturellement dans le fumier de cheval, il eſt alors naturel de croire ou que les ſemences de ces plantes y ont été portées par le vent ou par une circonſtance fortuite quelconque, ou que ces ſemences broutées avec l'herbe, le fourrage ou le foin, ſur lequel elles étoient dépoſées dans les pâturages, ſortent du corps de l'animal avec ſes matières, ſans être altérées, c'eſt-à-dire, ſans avoir perdu la faculté de reproduire la plante; ce qui s'accorde non-ſeulement avec les obſervations qu'on a ſur la reproduction des graines de champignon, mais ſur celles d'autres plantes, qui ne faiſaient pas que de germer, quoiqu'elles aient paſſé dans le corps d'un animal. Mais le fumier de cheval étant par ſa nature un des plus propres à ſervir de matrice à celles des champignons

champignons & à favoriſer leur développement toutes les fois que les circonſtances dont on a parlé exiſtent (ce qui peut arriver fréquemment), le blanc de champignon pourra ſe trouver formé naturellement dans le fumier, & donner naiſſance à la plante.

Mais la préſence de ce fumier ne ſuffit pas ; il faut encore que cette matière ait jeté, comme on dit, ſon feu & ſoit diviſée. On doit donc donner une ſorte de préparation au fumier qu'on y deſtine ; pour cela, on le met en tas de deux ou trois pieds de haut ; on le remue tous les deux jours en l'émiétant : il faut qu'il ne ſoit ni trop chaud, ni trop ſec, ni trop humide. Trois ſemaines environ ſuffiſent pour ſa préparation, & il y a un point pour la préparation du fumier en général que tout le monde connoît, & qui eſt propre à fumer tout.

Température de l'air néceſſaire.

Le degré de chaleur le plus propre à la reproduction des champignons, eſt depuis le 16 ou 17.e degré du thermomètre de Réaumur, juſqu'au 21 ou 22e. En général, en-deçà ou au-delà de ces termes, on n'obtient rien. Le degré de température dans l'air eſt indifférent pour une couche artificielle, où l'on peut concentrer la chaleur à volonté ; mais dans l'état ordinaire des choſes, le champignon pouſſe à une température d'air depuis 12 juſqu'à 20 ou 21 degrés. On conçoit de combien peu de rigueur toutes ces meſures ſont, à raiſon de la poſition des lieux, de l'ombre, du ſoleil, de la circonſtance du jour, de la nuit, qui font varier ces degrés. Il ſuffit de ſavoir que la température ordinaire & convenable dans l'air, eſt celle qui ſe trouve entre les termes indiqués ; & que la plus propre à cet effet eſt celle de 17 à 18 degrés.

Humidité néceſſaire.

Toutes ces conditions ne ſuffiroient pas pour la reproduction des champignons, ſi la quatrième, qui eſt la plus eſſentielle, n'exiſtoit pas ; c'eſt-à-dire, l'humidité convenable. L'eau eſt ſi néceſſaire à la production des champignons, que toutes les fois que les ſaiſons ne ſont pas pluvieuſes, c'eſt en vain qu'on en cherche. C'eſt encore une des principales cauſes qui font manquer les couches, lorſque l'art n'y ſupplée pas.

Mais, dans la production artificielle de ces plantes, un excès d'humidité leur eſt auſſi nuiſible, en diſpoſant tout à la putréfaction, qu'un degré convenable eſt néceſſaire. Ainſi, il faut qu'une couche ſoit humectée ſans être noyée; mais en général, il y a moins d'inconvénient à l'humecter beaucoup que pas aſſez, & plus l'eau eſt diviſée, pénétrante, plus elle eſt propre à faire pouſſer le champignon.

Ces principes poſés: pour avoir des champignons, on choiſit l'endroit qu'on deſtine à la couche. Tout terrein eſt bon pour cela, pourvu qu'on ne la forme pas ſur une pierre froide ou ſur une terre trop humide. On préfere dans les pays froids, un endroit expoſé au levant ou au midi, & garanti du côté du nord. On met du fumier de cheval préparé de quoi faire une couche de deux pieds de hauteur, en forme de cône ou de dos d'âne, ſur une largeur ou baſe de deux pieds & demi. Le plâtras, la pierraille, qu'on dit de mettre pour former le lit de la couche, n'ont été conſeillés que pour obvier aux vices du ſol, & deviennent inutiles dans les terreins ordinaires. Lorſque le fumier qu'on a mis n'a plus qu'une légère tiédeur, ce qui eſt ordinairement l'affaire de ſept à huit jours, on le larde à un pied de diſtance & en échiquier, de morceaux de blanc de champignon, longs d'un demi-pied, & larges à peu-près de deux pouces; on les met de manière que le faîte n'en ait preſque pas, & que le morceau placé le plus bas, ſoit environ à ſix pouces de terre. On le couvre d'un peu de paille, & au bout de huit jours, on examine ſi ce blanc a travaillé, c'eſt-à-dire, s'il a rougi, s'il a plus d'odeur, de chaleur, & s'il jette des filons blancs aux environs. Dans ce cas, on l'arroſe légèrement, & on couvre la couche de terreau d'un demi-pouce environ d'épaiſſeur, en tapant deſſus avec une pelle ou avec la main; enſuite on couvre le tout de paille & de litiere fraîche. Toutes les ſaiſons, tous les temps, ſont propres à établir une couche & à la ſoigner; mais dans les grands froids, pour la garantir de leur impreſſion, il faut la couvrir de litière d'environ un pied. On examine la couche de temps en temps, & on ne tarde pas à apercevoir les petites

têtes de champignons qui ſe forment ſur le talus. La chaleur la plus ordinaire d'une couche qui produit, eſt comme on a dit, de 17 à 18 degrés du thermomètre de Réaumur.

Sur une couche ainſi établie à la fin de l'été, j'ai vu cueillir en hiver, le champignon caché ſous un pied de neige; ce qui prouve, que l'art bien dirigé peut vaincre la nature & la forcer de produire dans les ſaiſons & les circonſtances qui paroiſſent les plus contraires. On conſerve une couche, en laiſſant de temps en temps quelques champignons ſécher ſur pied, en renouvelant le fumier, & en arroſant avec l'eau qui a ſervi à laver les champignons dont on a fait uſage.

La reproduction artificielle de ces plantes ne conſiſte donc qu'à mettre le blanc de champignon dans une ſubſtance propre à le faire germer, & à aider ſon développement par une chaleur & une humidité convenables combinées; mais s'il y a trop d'humidité, ſi le fumier n'a pas aſſez de chaleur, s'il n'eſt pas humecté convenablement, alors la couche ne réuſſit pas. En hiver, tout l'art conſiſte à entretenir la chaleur par un lit de litière très-épais, & en été à l'humecter ſouvent: la ſéchereſſe étant auſſi contraire que le froid. Dans une atmoſphère dont la température de l'air eſt au 11.e degré, le champignon pouſſe naturellement, & la couche n'a pas beſoin de cette couverture de litière, qu'on appelle *chemiſe*. Voilà pourquoi les couches qu'on forme dans les caves, dont l'air eſt à peu près à cette température, réuſſiſſent en général beaucoup mieux, & exigent moins de ſoins. Les jardiniers croient avoir obſervé que lorſqu'une femme dans une certaine circonſtance, s'approche de trop près de la couche dans le temps que le blanc travaille ou que le champignon commence à pouſſer, cela peut la faire manquer. Si la litière prend trop de chaleur ou d'humidité, elle ſe pourrit, & peut nuire encore à la couche & au champignon, dont la tête ſe trouve alors dans la pourriture. Pour éviter cet inconvénient, on donne un peu d'air de temps en temps à la couche, on y place un thermomètre pour avoir le même

degré de chaleur, & dans les jours doux on renouvelle la litière & on écarte le fumier.

JOURNAL d'une couche à champignons, établie dans ma cave, le 29 juillet 1785.

LA température de cette cave étoit au 15.e degré du thermomètre de Réaumur.

Le même jour, 29 juillet, du fumier de cheval déjà préparé, a été étendu seul contre le mur en talus, & lardé de morceaux de blanc de champignon à cinq pouces de distance l'un de l'autre : on a tapé dessus avec la main.

Le 3 août, le thermomètre de Réaumur mis dans ce fumier étoit au 17.e ou 18.e degré; le blanc de champignon étoit encore très-blanc, le fumier un peu humide.

Le 19 août, le blanc de champignon ayant pris un œil rougeâtre, on a arrosé un peu le fumier, on l'a couvert de terre à l'environ un pouce d'épaisseur, en tapant dessus.

Le 20 septembre, les champignons ont commencé à paroître comme des têtes d'épingle; le 25 & jours suivans, on a commencé à en cueillir.

II. *Champignon de cave (pl. CXXXII, fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.° 4, a 2).* Cette espèce que Sterbeeck indique, ne diffère du champignon de couche ordinaire qu'en ce que la surface du chapiteau n'est point écailleuse, que sa tige est moins droite, moins régulière, & que sa couleur est d'un blanc, bruni de couleur bistre. D'ailleurs, la disposition & la couleur des feuillets, celle du voile qui se change en collet, sa manière d'être & ses qualités sont les mêmes.

On le trouve dans les champs comme dans les caves, surtout celles où l'on met du bois & qui sont un peu humides. Lorsqu'il est trop avancé, ou noir, on évite d'en faire usage.

III. *Champignon de couche marron (pl. CXXXII, fig. 3, 4; & Synon. des espèces, n.° 4).* Cette espèce, que je ne vois point décrite clairement, diffère de celles de la même

famille & qui précèdent, en ce que ſa tige eſt beaucoup plus alongée, un peu courbe, haute de quatre à cinq pouces, avec une ſurface couverte de fines écailles, en manière de ſoies brunes. D'ailleurs, ſa ſubſtance eſt blanche, ferme, ſes feuillets diſpoſés comme dans l'eſpèce première & deuxième, ſa tige cylindrique, pleine & lavée de la couleur du chapiteau, c'eſt à dire, couleur de marron clair : ſes feuillets couleur de corail noirciſſent bientôt ; ſon chapiteau a environ deux pouces d'étendue.

Toute la plante, qu'on trouve dans les bois à l'ombre, a l'odeur du champignon ordinaire, & une ſaveur de morille; elle ne lui cède en rien pour les qualités, lorſqu'elle eſt fraîche.

IV. *La Boule de neige* ou *Champignon des bruyères (pl. CXXXIII, fig. 1, 2, 3, 4, 5 ; & Synon. des eſpèces, n.° 4, b).* Cette eſpèce, que Sterbeek a fait connoître, diffère des autres de la même famille, en ce que, quoique auſſi haute que la troiſième eſpèce, ſa tige eſt plus droite, ſa forme plus globuleuſe; elle conſerve auſſi plus long-temps le voile qui bouche les feuillets, & qui eſt tendu comme une peau de tambour & la fait reſſembler à une boule portée ſur un pivot, *figure 5 :* la tige, quoique perpendiculaire, n'eſt jamais bien droite. Ce champignon eſt d'ailleurs d'un beau blanc de neige lorſqu'il eſt frais, avec des feuillets couleur de roſe tendre, quelquefois lilas. Sa peau eſt toujours unie, fine, & n'eſt point ſujette à s'écailler : à meſure que ſon chapiteau s'étale, ſon voile ſe déchire, comme on le voit *fig. 4*, pour former le collet, *fig. 1, 3 ;* ſa ſurface finit par rouſſir ou jaunir, & ſes feuillets par noircir, *fig. 1.* Il forme alors un plateau horizontal ; il y en a qui ont preſque un pied d'étendue & de hauteur. Ce champignon a la peau ſi fine, ſi délicate, que pour peu qu'on le manie, ſon beau blanc de neige jaunit ſur-le-champ & ſenſiblement à l'endroit qui a reçu l'impreſſion des doigts : il a un peu moins de chair que le champignon de couche ordinaire ; mais ſes feuillets, de la même couleur, ſont diſpoſés de même,

ainſi que ſa tige : mais celle-ci eſt plus élevée, & a comme une apparence de bulbe à ſa baſe qui ſe vide même un peu. Sterbeeck & Schaeffer ont donné des figures aſſez exactes de ce champignon.

Toute la plante, qu'on trouve à l'ombre, ſur-tout dans les boſquets frais, humides, & parmi les bruyères, les fougères, &c., en automne, dans le parc de Saint-Cloud, à Verſailles, au bois de Boulogne, & ailleurs, a une odeur & une ſaveur très-décidées de cerfeuil; & ſon parfum bien plus agréable que celui du champignon de couche ordinaire, le fait rechercher de préférence; il eſt d'ailleurs plus fin, plus tendre, plus délicat, & ſi léger ſur l'eſtomac, qu'on peut le manger cru ſans en être incommodé. On le prépare en fricaſſée de poulets comme l'autre; mais ſa cuiſſon exige bien moins de temps & d'apprêt. Il ſuffit, après l'avoir épluché & coupé par morceaux, de le mettre ſur le plat avec un peu de beurre (un quarteron pour une quinzaine ſuffit), du perſil, du ſel & du poivre, ſur un feu vif; c'eſt l'affaire d'un quart d'heure: on les lie avec les jaunes d'œuf. Il y en a qui, avant de les fricaſſer, les font paſſer d'abord à l'eau bouillante, & les eſſuient; mais cette précaution eſt inutile, & ne ſert qu'à lui ôter une partie de ſon parfum; d'ailleurs, on peut l'apprêter de toute autre manière: il eſt toujours agréable à manger, & plus léger ſur l'eſtomac que le champignon ordinaire.

V. *Le Pâturon blanc (pl. CXXXIV, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 4, c).* Cette eſpèce, que Ray, Dillen & Vaillant ont fait connoître, ne diffère point au premier coup-d'œil de celle dont on vient de parler, s'élevant à peu-près à la même hauteur, & ayant une forme globuleuſe à peu-près ſemblable, lorſqu'il eſt naiſſant. Cependant, il y a quelques différences, dont la principale eſt dans les feuillets, qui, au lieu d'être couleur de roſe, ſont blancs, & quelquefois d'un gris tirant ſur le lilas tendre; d'ailleurs le ton de la couleur extérieure n'eſt pas tout-à-fait le même. La quatrième eſpèce eſt, dans ſa première fraîcheur, d'un beau blanc de

neige ; celle-ci eſt plutôt d'un blanc de lait ou plutot d'un blanc mat même un peu terne, & preſque gris. L'une jaunit aux endroits qu'on touche en appuyant un peu ; celle-ci ne jaunit pas, & ſouffre l'impreſſion des doigts ou de la dent ſans changer de couleur. La ſurface de l'une n'eſt pas parfaitement sèche, ou plutôt a une ſorte de fraîcheur ſenſible à la main ; celle-ci a ſa ſurface très-sèche, & quelquefois preſque entr'ouverte, mais inégalement par l'effet du ſoleil. L'une croît dans les lieux humides & ombragés des bois ; celle-ci toujours au ſoleil & aux lieux découverts, comme dans les friches. Cette eſpèce a en outre plus de corps, moins d'humidité, n'a pas cette ſaveur ſi décidée de cerfeuil, quoiqu'elle ſoit d'un goût très-agréable. Elle forme de plus un globe toujours inégal & un peu aplati ou comme boſſelé en divers endroits. Elle diffère de la première eſpèce de cette famille, non-ſeulement par la couleur blanche ou blanc terne de ſes feuillets, mais par ſa peau qui ne s'écaille pas comme la ſienne, & qui ſemble plutôt riſée ou chagrinée. D'ailleurs, la ſtructure, la diſpoſition des feuillets, celle de la tige, du corps de la plante en général, ſont les même ; & elle ne cède en rien ni à l'une, ni à l'autre pour les qualités, étant d'une ſaveur auſſi ſuave que l'une, & plus légère ſur l'eſtomac que l'autre, par conſéquent méritant la préférence ſur les deux. C'eſt peut-être l'eſpèce de champignon la meilleure, la plus délicate & la plus legère qu'on connoiſſe. Elle rend beaucoup moins d'eau que la boule de neige, & ne demande pas plus de temps pour la cuiſſon ; on l'apprête de même. On la trouve ſur les friches, c'eſt-à-dire, dans les pâtures ſur-tout un peu pierreuſes & montueuſes. L'endroit à ma connoiſſance qui en fournit le plus aux environs de Paris, eſt *Premoinca*, route de Beaumont-ſur-Oiſe.

VI. *Le Champignon de couche bâtard (pl. CCXXIV, fig. 3)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un champignon de taille moyenne, c'eſt-à-dire, de deux pouces & demi de haut ſur trois d'étendue, dont le fond de la couleur eſt un blanc lavé de brun ſur-tout au

chapiteau, & dont la peau ſe gerce & s'écaille inéga-
ſubſtance qui eſt un peu molle & tendre, eſt ſujette
ouvrir ſur les bords du chapiteau : ſa chair eſt blanche;
feuillets un peu preſſés & de longueur inégale,
à peu-près comme dans les autres eſpèces de cette
, ſont d'une couleur de chair tirant ſur le ſouci ; ſa
t d'un blanc lavé d'un peu de brun, & légèrement
euſe, pleine & droite avec une apparence de bulbe &
ques racines chevelues.

champignon qu'on trouve en automne dans les bois,
à celui de Boulogne, à l'ombre des arbres, n'eſt pas
ai déſagréable, quoiqu'un peu fade ; il a une foible
champignon ordinaire. Donné aux animaux il ne
point, & je ne le crois pas mal-faiſant.

FAMILLE 82.

Coulemelles ou *Couamelles de terre.*

champignons de cette famille ſe font remarquer par
ges droites & élancées, ſemblables en quelque ſorte
ites colonnes, *columellæ*, d'où vient leur nom de
ou *Couamelles*, & par leur ſurface toute hériſſée
ils diffèrent de ceux de la famille précédente,
lement par leurs tiges beaucoup plus longues, plus
plus fermes, & taillés en quille, mais par leurs feuil-
nes, de qui ne changent pas de couleur. On en diſtingue
ou trois eſpèces qui ſont la *grande Coulemelle*, la *Coulemelle*
, la *petite Coulemelle*, & la *Coulemelle tigre*.

1. *La grande Coulemelle (pl. CXXV, fig. 1, 2, 3 ; & vol. des eſpèces, n.° 5).* Cette eſpèce dont preſque tous
botaniſtes ont fait mention, & dont Pline comparoit le
peau aux chapeaux que portoient anciennement à Rome
prêtres flamines, eſt remarquable en effet, comme le dit
auteur, ſur-tout par ſa tige, qui a quelquefois juſqu'à
t ou huit pouces de haut avec un collet très-marqué,
comme

comme on le voit, *fig. 2, 3*, lequel forme conſtamment une cavité qui regarde celle du chapiteau & ſi fortement exprimée, que quelques auteurs ont déſigné cette eſpèce par *champignon à double chapiteau*. Indépendamment des variations dans la hauteur, la couleur plus ou moins foncée de ſon écorce, ce champignon varie de deux manières ſenſibles, ayant un chapiteau qui forme tantôt le dôme, *figure 1, 2*, & tantôt un cône, *figure 3*. A cela près, dans tous la peau extérieure eſt d'un gris brun, s'éraille ou s'élève en écailles fermes, ſurtout au chapiteau, qui laiſſent voir une chair blanche dans leurs intervalles, & dont la couleur brune tranche d'une manière ſenſible ſur ce blanc. Toute la ſurface de la plante eſt sèche; ſa ſubſtance qui eſt blanche, eſt plutôt molle que ferme, & a moins de conſiſtance que le champignon de couche ordinaire. Celui-ci ſort de terre avec ſon chapiteau toujours fermé, comme on le voit *(figure 1)*, par un voile court, épais, fort, blanc, qui ſe déchire lorſque le champignon s'étale, & qui finit par reſter en entier au haut de la tige qu'il cerne en manière d'anneau ou de collet, *fig. 2, 3*, mais ſans y adhérer. Cette tige eſt droite, ferme, cylindrique, de la couleur du chapiteau, c'eſt-à-dire, en naiſſant, d'un blanc pâle, enſuite plus brune, tantôt d'un ton de couleur uniforme, égal, tantôt comme marbrée; lorſque la ſurpeau ſe découpe, *figure 3*: elle a des parois très-fortes, sèches, preſque ligneuſes, compoſées de fibres longitudinales, & l'intérieur d'abord garni de moelle, enſuite entièrement creux ou fiſtuleux: elle paroît tirer ſa nourriture d'une tubéroſité inégale, noirâtre, qui lui ſert de racine, & qui reſſemble à un gros bulbe. L'extrémité de cette tige s'insère dans la ſubſtance du chapiteau de la même manière que dans le champignon de couche, c'eſt-à-dire, par une continuité de quelques tuyaux, mais non de ſubſtance entière, dont l'une (celle de la tige) eſt bien plus dure, plus brune & plus coriace que celle du chapiteau. L'adhérence entre ces deux parties eſt telle, qu'avec un peu de dextérité on peut ſéparer l'une de l'autre ſans rupture d'aucune; ordinaire-

ment la tige ainſi étroitement liée caſſe, mais ſans offenſer les feuillets. Ces feuillets ſont blanchâtres, droits, preſque tous de hauteur & de longueur égales, bien rayonnés, & viennent s'inſérer circulairement comme à un bourlet ou cercle qui leur ſert de point de réunion, au centre duquel la tige paſſe comme un pivot ou un eſſieu dans le moyeu d'une roue.

Toute la plante eſt sèche, a peu d'odeur, mais elle a une ſaveur très-agréable; elle eſt d'une chair tendre, très-délicate & très-bonne à manger. Les amateurs la préfèrent même au champignon de couche, comme ayant une chair plus fine & étant beaucoup plus légère ſur l'eſtomac. On peut la manger à toutes les manières indiquées pour le champignon de couche; elle eſt bonne à toutes ſauces; mais on rejette les tiges, qui ſont toujours dures.

Ce champignon, qui croît dans les bois en automne, paroît être de tous les pays, puiſque preſque tous les botaniſtes en ont fait mention. On le trouve également en Angleterre, en Italie, en Allemagne, comme dans toute la France. Il ſe plaît principalement dans les terres légères, ſablonneuſes, ſur-tout un peu meubles comme celle des environs des terriers des lapins.

La figure qu'en ont donnée l'Ecluſe & Sterbeeck qui l'a copiée, eſt mauvaiſe: celle qu'en a donnée Fabius Columna dans ſon *Ecphraſis*, eſt bien meilleure, ainſi que celles qu'en ont données Schaeffer & Bergeret. Mais la plus belle eſt celle qu'on trouve dans le *Recueil des Champignons* qu'a laiſſé M. de Buffon *, bien ſupérieure à celles qu'on voit au Cabinet du Roi.

---

* Quoique ce recueil de champignons figurés, & coloriés, ne ſoit en général qu'une copie de ceux qu'on trouve au cabinet des eſtampes du Roi, dont on a fait une collection avec un cert in luxe, il y en a quelques-uns, tels que celui-ci, qui ont été copiés d'après nature, & quelques autres, quoiqu'en petit nombre, qu'on ne trouve pas au cabinet du Roi. M. Belin, libraire à Paris, eſt devenu poſſeſſeur de ce recueil en 1790. Preſque tous les noms Italiens, ou qui leur ſervent en général de ſignature, y ſont eſtropiés ou défigurés: voilà comme je les ai vus en 1790.

Ce champignon ſi recherché & ſi commun, ne pouvoit pas manquer d'avoir différens noms, leſquels tendent tous à exprimer ſa forme ou ſa manière d'être, ou ſa reſſemblance avec d'autres corps de la nature. Dans les provinces où l'on a retenu l'étimologie latine, comme dans la Bourgogne, le Lyonnois, l'Orléanois, on l'appelle *colemelle* ou *coulemelle* ou *couamelle*; dans le Béarn & aux environs, *couſſé* (de *culcitra*, c'eſt-à-dire, *oreiller*); dans le Bourbonnois, *coche*, *cocherel* ou *cocherelle*; dans le Rouergue & le Vivarais, *vertet* (de *vertex*), ſur-tout la variété à chapiteau un peu en pointe; dans le Berry & en Poitou, *cluſeau*, *eclaſeau* ou *éclaſiau* ou *poitron*; en Lorraine, *courtmotte* ou *coulmotte*; dans la haute Guienne, *pipio mort-de-froit*; en Périgord, *éſcargoute* (*eſca galæ*), quoique ce dernier nom s'y donne à d'autres eſpèces de bonne qualité; dans quelques parties du Languedoc, *penchina-lo*, à cauſe de ſes feuillets comme en dents de peigne; dans d'autres *eſcamel*, *capelan*; enfin, dans d'autres endroits de la France, *aumelle*, *nez-de-chat*, *coquemelle*, &c. par-tout reconnu pour un champignon de bonne qualité.

II. *La Coulemelle d'eau* (*pl. CXXVI, figures 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 5, b*. Cette eſpèce, que Vaillant a fait connoître, reſſemble, au premier coup-d'œil, à la grande coulemelle avortée. Cependant, elle ſe trouve taillée mollement en forme de mamelle, avec des bords un peu languetés & comme rabattus, & n'a guère plus de quatre pouces de haut. La ſurface du chapiteau eſt pour ainſi dire tannée ou couverte de taches de rouſſeur formées par des élevures fines de la ſurpeau, qui s'éraille & qui eſt d'un roux tendre qui joue ſur un fond blanc. Sa chair eſt blanche, un peu humide & tendre, mais ſa ſurface eſt sèche. Ses feuillets ſont blancs de même, preſque tous d'égale longueur, & ſe terminent circulairement autour de la tige ſans y être adhérens, comme dans l'eſpèce première; de manière qu'on peut ſéparer ces parties ſans rupture. La tige eſt taillée un peu en fuſeau, cylindrique, blanche, & a ſon centre creux; elle porte au-

dehors quelques légers veſtiges d'un voile tendre qui couvroit les feuillets, & a environ trois lignes de diamètre.

Toute la plante, qu'on trouve en automne ſur les bords des mares d'eau & à l'ombre, a une odeur un peu forte, & preſque virulente; mais ſa ſaveur n'eſt point déſagréable, l'alkali fixe fluor verſé ſur le chapiteau, exalte cette mauvaiſe odeur. Les animaux la rejettent peu de temps après qu'ils l'ont priſe, mais quelquefois ils n'en ſont pas incommodés. Il eſt poſſible que ce ſoit cette eſpèce qui a cauſé des accidens, dont il a été fait mention il y a quelques années, dans les affiches de Poitou, & qui furent attribués à des champignons déſignés vaguement ſous le nom d'*éclaſettes*. Du reſte, on ne ſauroit la confondre avec la grande coulemelle, dont la hauteur, le collet fortement exprimé, la ſubſtance, l'odeur ſuave, la tige un peu brune, forte & preſque ligneuſe, ainſi que le lieu de la naiſſance, ne laiſſent aucun doute ſur l'eſpèce & ſur ſes qualités.

III. *La petite Coulemelle (pl. CXXXVI, figures 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne vois point décrite, eſt un champignon encore plus petit que l'eſpèce deuxième, n'ayant pas plus de trois pouces de haut ſur un & demi d'étendue. Il eſt peu en chair, & de couleur de buis; ſes bords ſe relèvent pour former une ſurface preſque plate, dont le centre eſt en bouton un peu ſaillant: la ſurpeau de ce centre ne s'éraille pas comme dans le reſte de la ſurface, qui eſt sèche par-tout. Ses feuillets ſont blancs, entremêlés de petites portions de feuillets, & ſe terminent à nu autour de la tige ſans y adhérer. Cette tige qui eſt d'un blanc lavé de la couleur du chapiteau, eſt cylindrique, a des parois fermes, fibreuſes, & ſon centre moelleux & plein.

Ce champignon, qu'on trouve dans les bois en automne, n'a preſque point d'odeur, & n'a qu'une ſaveur légère de champignon; rien n'annonce d'ailleurs des qualités ſuſpectes; & donné aux animaux, il ne les incommode point.

IV. *La Coulemelle hériſſée* ou *Coulemelle-tigre (planche CXXXVII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 326, a).*

Cette eſpèce, que Schaeffer a fait connoître, & qui paroît plus commune en Allemagne qu'en France, eſt un champignon remarquable par ſa couleur de ſafran ou rouſſe de feu, & ſur-tout par les écailles ou élevures brunes dont elle eſt couverte, qui la rendent toute hériſſée & comme tigrée, & par ſes feuillets d'un vert ſale ou olivâtre. Ce champignon croît au pied des arbres, quelquefois ſeul & quelquefois en nombre de cinq ou ſix réunis enſemble; il a le chapeau épaiſſe, ferme & blanche, la ſurface sèche, ſes feuillets entremêlés de petites portions, bien rayonnés au haut de la tige à laquelle ils touchent. Cette tige, haute de quatre à cinq pouces, eſt cylindrique, pleine, d'une chair très-blanche, & légèrement mais diſtinctement colletée par l'effet d'une peluche épaiſſe ramaſſée en forme de collet, & qui ſe rabat deſſus.

Toute la plante, qu'on trouve dans les grandes avenues formées par les peupliers, ſur-tout à Rambouillet & dans le parc de Verſailles, a une odeur un peu virulente & une ſaveur peu décidée de champignon. Elle diffère de la troiſième eſpèce de la ſoixante-ſeptième famille, *pl. CIX*, avec laquelle on pourroit la confondre, non-ſeulement par ſa ſubſtance & la diſpoſition de ſes tiges, mais par ſes élevures écailleuſes dont l'autre eſt privée & dont celle-ci eſt toute hériſſée.

A raiſon de ſon odeur, de la couleur de ſes feuillets & de la circonſtance où l'on peut ſe trouver d'être tenté d'en faire uſage, j'ai été très-ſoigneux de m'aſſurer de ſes qualités, & j'ai fait quelques expériences dont voici le réſultat.

La décoction de ce champignon dans l'eau, a la ſaveur & le goût du champignon ordinaire. Une once & demie de celui-ci pilé dans un mortier, & mis en digeſtion pendant vingt-quatre heures à une chaleur douce, avec trois onces d'eſprit-de-vin, l'a très-légèrement coloré en vert jaunâtre; & cette teinture, qui étoit d'une ſaveur & d'un goût agréables de champignon, évaporée, n'a pas laiſſé au fond de la capſule plus d'un douzième de grain de ſubſtance réſineuſe qui adhéroit aux parois. Une partie qu'on avoit mêlée à la diſſolution du vitriol de mars, eſt devenue vert-pomme.

Quatre onces de ce champignon mêlées avec neuf onces de pâtée ordinaire, données à un chien, ne lui ont pas causé le moindre accident. Encouragé par l'expérience, je l'ai mangé moi-même; il ne m'a point incommodé, & je crois qu'il n'y a aucun inconvénient à en faire uſage.

FAMILLE 83.

Coulemelles des arbres.

LES champignons de cette famille ne diffèrent en général de ceux de la famille précédente, que parce qu'ils croiſſent ſur les arbres, au lieu de naître par terre; mais ils ont en général la tige moins longue & ſont d'un tiſſu plus ferme. Ils ſe font remarquer en outre par leurs écailles, & par la diverſité de leurs couleurs en général plus vives & tranchant les unes ſur les autres. Ces champignons ne ſont pas en général de qualité ſuſpecte. On en diſtingue trois eſpèces principales, la *Coulemelle du hêtre*, la *Coulemelle du chêne*, & la *Coulemelle du ſaule*.

1. *La Coulemelle du hêtre (pl. CXXVIII, fg. 1, 2; & Synonime des eſpèces, n.° 321).* Cette eſpèce, que Schaeffer paroît avoir fait connoître, eſt un champignon de deux à trois pouces de hauteur ſur à peu-près autant d'étendue, de couleur aurore pâle, tout couvert d'écailles ſoyeuſes, avec des feuillets d'un jaune-vert, enſuite roux, qu'on trouve au pied & ſur le tronc des hêtres & des charmes. Ses feuilets, d'une ſubſtance diſtincte de celle du chapiteau, ſont entremêlés de petites portions de feuillets courbes. Sa tige forte eſt d'abord pleine d'une moelle qui ſe diſſipe, & dont la perte la rend creuſe; elle eſt ſoyeuſe & écailleuſe comme le chapiteau, & de la même couleur; mais ſes écailles ne commencent qu'au collet.

Toute la plante, qu'on trouve dans le parc de Meudon en automne, eſt sèche, ferme, de bon goût, d'une odeur agréable, & ſe conſerve long-temps. Donnée aux animaux à

deux repriſes, elle ne les a point incommodés, & je la crois bonne à manger.

II. *Coulemelle du chêne (pl. CXXXVIII, fig. 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 321).* Cette eſpèce, que Schaeffer ſemble avoir fait connoître, eſt un champignon de trois à quatre pouces de haut ſur à peu-près autant d'étendue, qui croît au pied & ſur le tronc même des chênes; dont la ſurface eſt toute couverte d'écailles rouſſes, de grandeur à peu-près égale, diſpoſées preſque circulairement ſur un fond blanc, & produiſant un bel effet. Ses feuillets un peu ondés, ſont de couleur roux-foncé ou marron, entremêlés de petites portions de feuillets & adhérens à la tige. Cette tige eſt d'un gris-blanc, sèche, ferme, compoſée de fibres longitudinales & comme filandreuſes; elle eſt remplie d'une moelle dont l'épuiſement la rend fiſtuleuſe: quoique cylindrique elle n'eſt pas de groſſeur égale; elle eſt légèrement colletée, comme on le voit, *figure 3*.

Ce champignon, qu'on trouve au bois de Vincennes en automne, a d'abord une ſaveur qui n'eſt point déſagréable, mais il laiſſe enſuite une âcreté à la gorge, avec un ſentiment d'aſtriction; néanmoins eſſayé deux fois ſur les animaux, il ne les a point incommodés.

III. *Coulemelle du ſaule (pl. CXXXIX, figures 1, 2; & Synon. n.° 321).* Cette eſpèce, qu'on peut rapporter encore au numéro qu'on indique, eſt un champignon qui prend naiſſance ſur les troncs des vieux ſaules, & qui pouſſe ſoit du tronc même, ſoit des creux qui ſe forment ſouvent à cet arbre. Il eſt d'abord de couleur blanche, mais il finit par prendre une teinte rouſſe, ſur-tout lorſqu'il eſt frappé par le ſoleil. Dans ſa maturité, la ſurface du chapiteau s'écaille, & cette partie d'abord bombée, ſe creuſe au milieu & forme des ſillons ſur les bords. Les feuillets de longueur inégale, ſont d'un roux plus décidé, plus foncé que celui du chapiteau, & ſont ſouvent roux lorſque le deſſus eſt encore blanc. Sa tige eſt blanche, pleine & colletée.

Ce champignon, qu'on trouve quelquefois en touffe ſur

cet arbre, comme on le voit par ces figures, a la ſurface ſeche, la chair blanche, eſt d'une odeur de champignon aſſez agréable, & d'une ſaveur qui n'a rien de rebutant. J'eſſayé ſur les animaux, il ne les incommode point, & je ne vois rien à ſes couleurs qui annonce des qualités mal-faiſantes. Je l'ai goûté cru plusieurs fois, & je crois qu'on peut en faire uſage ſans danger.

FAMILLE 84.

Les Fuſeaux à collet ou à ruban.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer ſur-tout par leurs tiges taillées en fuſeau, & garnies ſoit d'un collet, ſoit comme d'un ruban de couleur, & par la ſubſtance de leur chapiteau, sèche, ferme, & ordinairement entr'ouverte du côté des bords. Ces ſortes de champignons ne ſont pas en général d'une nature mal-faiſante. Il y en a deux eſpèces principales, qui ſont le *Fuſeau à ruban*, & le *Fuſeau à collet*.

1. *Le Fuſeau à ruban (pl. CXL, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un champignon très-remarquable par ſa tige élancée & taillée en fuſeau, & ſurtout par la couleur rouge qui la cerne vers le milieu en manière de ruban. Cette couleur rouge n'a rien de commun avec la ſubſtance interne qui eſt blanche ou griſe, mais paroît dépendre de l'impreſſion de couleur qu'ont laiſſée les feuillets lorſque les bords du chapiteau étoient encore appliqués ſur la tige. La couleur du chapiteau eſt un marron clair, celle des feuillets d'un marron plus foncé, & celle de la tige eſt blanche, mais avec une légère teinte de la couleur dominante. Le chapiteau eſt ſujet à ſe fendre, comme on voit, *figure 2*; il a environ deux pouces d'étendue, tandis que la tige qui le porte en a juſqu'à cinq & ſix: il eſt d'une ſubſtance sèche, un peu ferme, & qui n'eſt pas parfaitement blanche. Ses feuillets ſont de longueur inégale, c'eſt-à-dire, entremêlés de petites portions de feuillets; ſa tige eſt pleine, ferme, cylindrique.

Toute

Toute la plante, que l'on trouve en automne dans la forêt de Senard, a une odeur & une saveur de champignon, qui ne sont point désagréables; & donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

11. *Le Fauve à collet* (*pl. CXL fig. 3, 4, 5; & Synon. des espèces, n° 317*). Cette espèce, que Haller semble avoir indiquée, est un champignon très-analogue à la première espèce, couleur de cerf ou de lion par-tout, c'est-à-dire, dedans & dehors, mais plus foncée aux feuillets; il s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces, & son chapiteau sujet à se fendre, après avoir été bombé, finit par se creuser & former le plateau ou la soucoupe. Ses feuillets entremêlés de portions de feuillets & un peu écartés les uns des autres, sont comme arcboutés ensemble par des prolongemens de substance. La tige, taillée en fuseau & cylindrique, est le plus souvent colletée, quelquefois comme marbrée par des élevures de peau fine; elle est pleine, sèche & ferme, & sa substance se continue & se confond avec celle du chapiteau.

Ce champignon, qu'on trouve en automne dans la forêt de Senard, est par-tout d'une substance sèche, ferme, a la saveur du champignon ordinaire; & donné aux animaux, il ne leur fait aucun mal.

Famille 83.

Les Collets solitaires.

Les plantes de cette famille sont des champignons de différente taille qui, avec un chapiteau bombé, au moins dans l'origine, ont des tiges cylindriques & d'égale grosseur ou pivotantes & colletées, qui croissent isolés ou solitaires; ils ne sont ni bulbeux, ni couverts d'envelope. Ces sortes de champignons, en général à surface sèche & de bonne odeur, n'ont pas des qualités mal-faisantes, & plusieurs sont très-recherchés pour l'usage. On en distingue cinq espèces, qui sont le *grand Collet blanc*, le *Collet doré*, le *petit Collet fauve*, l'*Amande amère*, & le *Darmas à collet*.

I. *Le grand Collet blanc (planche CXLI, figure 1, 2).* Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un grand champignon tout blanc, qui s'élève à la hauteur de six à sept pouces, avec un chapiteau qui en a jusqu'à cinq d'étendue, & une tige qui en a un de diamètre (il est ici réduit de moitié). Lorsqu'il est entièrement étalé, son chapiteau est bombé inégalement. Sa surface d'abord est presque visqueuse au toucher. Ses feuillets un peu écartés les uns des autres & entremêlés de petites portions de feuillets, sont ordinairement couverts d'une fleur ou poudre qui paroît être une poussière séminale. Les petits feuillets sont dentés, c'est-à-dire, taillés en dents de scie à leur extrémité. Ceux qui sont entiers ont depuis à cinq lignes de hauteur, & montent sur la tige de la même sorte d'environ une ligne. Leur impression première sur la tige, est marquée par de petits sillons qu'ils y ont formés. Le voile qui les couvroit, se rabat ensuite mollement sur la tige en manière de manteau, & forme un collet sensible. Cette tige est d'un beau blanc, pleine de substance & un peu évasée à la partie supérieure.

Toute la plante est un peu molle au toucher, d'une odeur qui n'est point agréable, sans avoir une saveur déplaisante; & donnée aux animaux, elle n'a produit aucun effet sur eux. On la trouve en octobre, dans le parc de Saint-Maur.

II. *Le Collet doré (planche CXLII. figure 1, 2, 3; & Synon. n.° 236).* Cette espèce, que Micheli paroît avoir fait connoître, est un champignon de trois pouces de hauteur sur deux pouces d'étendue, de couleur jaune doré, avec des feuillets d'un roux clair ou vif, & une tige blanche. Ses feuillets un peu écartés les uns des autres, sont entremêlés de petites portions de feuillets, & ont environ une ligne & demie de hauteur. La tige est cylindrique, de trois ou quatre lignes de diamètre, un peu molle, fibreuse & pleine de moelle; elle porte un petit collet peu apparent.

Ce champignon, qu'on trouve dans les forêts de Fontainebleau & de Montmorency, ainsi que dans le parc de Meudon, en automne, a la surface sèche, la chair blanche, une

saveur & une odeur agréables de champignon ; il se conserve bien, & rien n'annonce des qualités suspectes. Donné aux animaux il ne les incommode point.

III. *Le petit Collet roux ou jaune (pl. CXLII, fig. 4, 5, 6 & Synonymie des espèces, n° 241).* Cette espèce, que Micheli paroît avoir fait connoître, est un petit champignon, d'un pouce ou deux de haut sur un pouce d'étendue, de couleur rousse ou marron foncé par-tout. Il a sa surface sèche, la chair ferme & d'une couleur blanche, qui participe de celle du dehors. Ses feuillets un peu écartés les uns des autres, sont entremêlés de petites portions de feuillets placées aux bords. La tige est pleine, cylindrique, un peu grossie du bas.

Toute la plante a une odeur de champignon. Essayée sur les animaux, elle ne produit aucun effet. On la trouve dans les bois en automne.

III. *L'Amande amère (pl. CXLIII, fig. 1).* Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un champignon qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, de deux ou trois d'étendue à son chapiteau ; sa couleur est celle de café au lait. Sa surface est un peu visqueuse au toucher, & sa chair qui est blanche, a environ un demi-pouce d'épaisseur. Ses feuillets, de longueur inégale, sont de la couleur du chapiteau. Sa tige qui pivote dans la terre, d'environ demi-pouce, est d'un blanc sale, cylindrique, droite, colletée, un peu peluchée par intervales, & d'une substance pulpeuse à peu-près semblable à celle d'une chair de pomme.

Toute la plante a exactement l'odeur & la saveur de l'amande amère. Éprouvé sur les animaux, ce champignon ne les incommode point, & je ne le crois pas mal-faisant. On le trouve en automne aux bois de Ferrière & de Boulogne, près de Paris.

IV. *Le Damas colleté* ou *le Macaron des prés, colleté (pl. CXLIII, fig. 2, 3, 4).* Cette espèce, que je ne vois pas assez clairement décrite, diffère de la première de la cinquante-sixième famille, avec laquelle elle a beaucoup de rapports de couleur, de parfum & de goût, en ce que celle-ci est colletée, & que

ſa tige pivote dans la terre. D'ailleurs, ſa ſurface eſt découpée à peu-près de même, & a la même couleur; elle porte le même nom de *Darmas*, & croît aux mêmes lieux, c'eſt-à-dire, dans les pâturages de la Provence. Ce champignon eſt bien en chair; ſon collet eſt blanchatre, court & ferme, placé tout au bout de la tige qui eſt taillée en cheville ou en pivot. Ses feuillets ſont de longueur inégale; ſa tige eſt pleine, d'une chair blanche, ferme, & ſemblable à celle du chapiteau dont elle eſt une continuité.

Toute la plante a un parfum & une ſaveur très-agréables de bon champignon, & ſe conſerve bien; elle eſt fort recherchée pour l'uſage & n'incommode pas. On la trouve ſur-tout aux environs d'Orange; elle ſert à parfumer les ſauces.

FAMILLE 86.

Les Collets en famille.

Les champignons de cette famille, ſont ceux qui naiſſent ordinairement au pied des arbres réunis en nombre, c'eſt-à-dire, en touffe & dont la tige porte un collet ſenſible. Il y en a dont l'uſage feroit très-dangereux, & d'autres qui n'incommodent pas & qui ſont même très-recherchés. On peut les réduire à cinq eſpèces principales, qui ſont; le *Champignon du mûrier, gris*, le *Champignon du peuplier*, le *Champignon fauve du chêne*, le *Champignon de l'aulne*, & *la Tête de Méduſe*.

1. *Le Champignon du mûrier, gris (pl. CXLII, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7).* Cette eſpèce, que je ne vois pas clairement décrite, eſt un champignon qui croît pour l'ordinaire au nombre de cinq ou ſix réunis enſemble, au pied de différens arbres, ſur-tout des mûriers blancs; voilà pourquoi on le nomme *champignon du mûrier, gris* dans les provinces méridionales. On le donne pour le diſtinguer d'un autre champignon du même mûrier, qui eſt d'un roux clair, ou de la couleur de l'écorce de cet arbre. Celui dont il eſt

queſtion ici, n'a pas plus de trois pouces de hauteur, avec un chapiteau d'un pouce ou un pouce & demi d'étendue. Sa couleur eſt d'un gris mêlé de roux, mais celle des feuillets qui eſt la même, eſt beaucoup plus pâle ou plus claire. Sa chair eſt de la même couleur, la ſurface eſt graſſe & comme viſqueuſe au toucher. Son chapiteau finit par ſe fendre en pluſieurs portions, comme on le voit *fig. 2, 5, 6, 7.* Ses feuillets ſont hauts, un peu écartés les uns des autres; le voile qui les couvre eſt épais, fort, & réſiſte quelquefois à l'effort que font les bords du chapiteau pour ſe relever, au point de les obliger à ſe fendre en travers, & de ſe rabattre vers la tige; alors il ſemble qu'il y a deux chapiteaux. La tige compoſée de fibres longitudinales & fortes, eſt ſillonnée, & pleine d'une ſubſtance qui ſe confond avec celle du chapiteau.

Cette plante, qu'on trouve en Provence ſur-tout, a une ſaveur âpre lorſqu'on la goûte, & laiſſe une ſorte d'aſtriction ou de reſſerrement à la gorge, qui en doit faire redouter l'uſage, malgré qu'elle n'ait pas nui d'une maniere ſenſible aux animaux auxquels on l'a donnée.

On ne doit pas confondre l'eſpèce dont on vient de parler avec le *champignon du mûrier*, qui eſt de couleur rouſſe claire, ou plutôt de la couleur de l'écorce de cet arbre, & qui croît également à ſon pied. Celui-ci reſſemble à la *fig. 2 de la pl. CXLII*, ſoit pour le ton de couleur à peu près, ſoit pour la forme, la diſpoſition & la longueur des tiges qui s'élèvent à la hauteur de quatre à cinq pouces, & dont l'uſage n'eſt point équivoque, étant très-bon à manger, & recherché par les amateurs de champignons.

II. *Champignon du peuplier (pl. CXLV; & Synon. des eſpèces, n.° 36).* Cette eſpèce, dont Micheli, Gardel & autres ont fait mention, mais d'une maniere vague, eſt un champignon qui croît en touffes plus ou moins nombreuſes, au pied du peuplier noir principalement, & s'éleve à la hauteur de trois à quatre pouces. Il eſt de couleur rouſſe en deſſus avec des feuillets & une tige blanchâtres. Lorſqu'il

ſort de terre, ſon chapiteau eſt bombé; à meſure qu'il ſe développe; il ſe creuſe enfin en forme de nombril, & ce qui achève de lui donner le coup-d'œil de cette cavité, c'eſt que le centre du chapiteau qui répond directement à celui de la tige, finit quelquefois par s'ouvrir comme on le voit *fig. 1*, au point de pouvoir recevoir l'eau de la pluie, qui paſſe alors dans l'intérieur de la tige. La peau de ſa ſurface eſt ſujette à ſe découper ou s'entr'ouvrir, & laiſſe voir une chair blanche : cette ſurface eſt sèche. Ses feuillets de deux lignes de largeur environ & entremêlés de petites portions de feuillets placés vers les bords du chapiteau, ſont de la même ſubſtance que celle de cette partie, & adhèrent fortement au haut de la tige, où ils ſe terminent quelquefois par des nervures. La tige qui eſt cylindrique & ferme, & dont la ſubſtance ſe continue avec celle du chapiteau & des feuillets, eſt d'abord pleine, & réſulte d'une ſubſtance fibreuſe & filandreuſe à fibres longitudinales; mais lorſque la plante eſt en maturité ou même un peu avancée, ſon intérieur devient fiſtuleux avec des parois épaiſſes, fortes, de manière qu'une aiguille introduite par l'ouverture qui ſe forme quelquefois au chapiteau, peut parvenir ſans difficulté juſqu'à la baſe de la tige ſans rupture des parties. Cette tige porte près des feuillets un collet aſſez marqué qui les couvroit d'abord.

Toute la plante a une odeur & une ſaveur de bon champignon, & ſe conſerve bien. On la trouve abondamment ſur-tout dans le bas Languedoc, où elle porte le nom de *pivoulade*, comme pour dire production du peuplier, parce que c'eſt au pied de cet arbre qu'on la trouve. Elle eſt fort recherchée des amateurs de champignons, & ſon uſage n'incommode jamais.

III. *Le Champignon ſoyeux du chêne (pl. CXLVI, fig. 1, 2, 3).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas bien clairement décrite, eſt un champignon qui croît en touffes quelquefois très-nombreuſes au pied des chênes, & s'élève à la hauteur de trois, quatre & même cinq pouces, avec un

chapiteau de deux à trois pouces d'étendue. Sa couleur eſt d'abord un blanc rouſſelet ou couleur de chair, *fig. 2*, qui devient enſuite un roux plus décidé, *fig. 1*, & enfin couleur de marron, avec des feuillets d'un roux plus foncé & une tige griſe comme d'un vert éteint. Son chapiteau ſujet à ſe fendre, eſt comme languetté aux bords, & ſa ſurface eſt légèrement peluchée par des élevures ſoyeuſes. Ses feuillets formés de deux lames réunies, ſont entremêlés de petites portions de feuillets, & s'implantent ſur la tige où ils ſe terminent comme par des nervures fines. Sa tige peu droite & groſſie du bas, eſt pleine & fibreuſe, ferme, & porte un très-petit collet tout au haut près des feuillets.

Toute la plante eſt sèche & ſe conſerve bien, eſt d'une ſaveur d'abord aſſez agréable, mais qui laiſſe une ſorte d'âcreté ou d'aſtriction à la gorge. Cependant, ce champignon eſſayé pluſieurs fois ſur les animaux, ne les a jamais incommodés. On le trouve au bois de Boulogne & dans la forêt de Fontainebleau,

IV. *Champignon de l'aulne (pl. CXLVII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un champignon qui croît au pied de l'aulne, en touffe de cinq ou ſix tiges, dont le deſſus eſt exactement couleur de ſafran, & les feuillets, la tige & la pulpe couleur de ſoufre. Il s'élève à la hauteur d'environ trois pouces, & les têtes en ont un environ d'étendue. Ses feuillets ſont entremêlés de demi, de quarts & de petites portions de feuillets. Les tiges taillées un peu en fuſeau, ſont pleines, fibreuſes & fermes.

Ce champignon qu'on trouve dans le parc de Verſailles, a une odeur forte & virulente, qui paroît réſulter d'un mélange d'odeur de ſoufre & de moiſi. Donné aux animaux, il les rend triſtes & abattus, les altère beaucoup. De deux chiens auxquels il a été donné, l'un l'a rejeté en vomiſſant, l'autre l'a rendu avec ſes matières, ſans être digéré; mais aucun n'en eſt mort.

V. *La Tête de Méduſe (pl. CXLVIII, fig. 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 1-19).* Cette eſpèce, que Dillen a fait connoître, eſt un champignon qui croît en touffe au pied des chênes, quelquefois au nombre d'une trentaine réunis par leur baſe, d'abord de couleur d'un jaune fale, *fig. 1, 2,* enſuite d'un roux plus clair, *fig. 3*; il s'élève à la hauteur de quatre à ſix pouces, & porte des chapiteaux qui n'ont pas plus d'un pouce & demi d'étendue. Ces têtes ou chapiteaux d'abord empreints comme de creuſes brunes, ſur-tout au centre, *fig. 1*, ont leurs feuillets couverts, en naiſſant, d'un voile blanc, épais, ferme, qui leur donne une forme globuleuſe, & qui ſe déchire enſuite pour ſe convertir en collet, *fig. 2, 3.* Ces têtes finiſſent par prendre une forme de chapeau. Les feuillets d'abord auſſi blancs que le voile, ſont entremêlés de petites portions de feuillets, & adhèrent fortement ſur la tige où ils ſe terminent par des nervures fines en ſe confondant avec ſa ſubſtance, & finiſſent par prendre une légère teinte rouſſe ainſi que le voile. Les tiges un peu renflées du bas, ſont cylindriques & de quatre à cinq lignes de diamètre, teintes de la couleur du deſſus du chapiteau, & pleines d'une ſubſtance filandreuſe.

Toute la plante, dont la chair eſt blanche, ferme, la ſurface sèche, a une odeur très-déſagréable, & preſque ſemblable à celle des matières qui ſortent du corps humain. Lorſqu'on la mâche, elle eſt d'un goût qui ſe rapproche de celui de la truffe, mais elle laiſſe bientôt une ſorte d'atriction à la gorge qui annonce des qualités ſuſpectes. En effet, ce champignon ayant été donné à ſix heures du ſoir à un chien de taille moyenne, l'animal ſe plaignit toute la nuit & mourut à ſix heures du matin. On lui trouva l'œſophage enduit d'une mucoſité blanchâtre & glaireuſe, l'eſtomac plein de rides, enflammé, le canal inteſtinal également enflammé, ſes tuniques épaiſſes d'une demi-ligne environ, & pleines d'une liqueur brune de même couleur que celle des champignons.

FAMILLE 87.

Les Bulbeux.

LES champignons de cette famille ſont ceux dont le caractère principal eſt d'avoir une tige bulbeuſe, c'eſt-à-dire, un pédicule dont la baſe ou partie qui eſt en terre eſt arrondie en manière d'oignon ou de bulbe mou, égal, tandis que le reſte de la tige, en général longue & droite, plus ou moins renflée du bas & amincie du haut, eſt plein d'abord d'une ſubſtance moelleuſe qui s'épuiſe enfin en tout ou en partie dans la maturité de la plante; d'où réſulte un vide complet ou partiel, ſoit dans ce même bulbe qui ſe flétrit ou ſe déforme, ſoit dans le corps de la tige. C'eſt encore le propre de ces champignons d'avoir une chair molle, leur ſurface humide, une odeur un peu forte, ſouvent vireuſe & toujours plus ſenſible au bulbe qu'ailleurs. Ils diffèrent des autres champignons feuilletés, en ce que leurs couleurs ſont en général beaucoup plus vives, plus éclatantes, leur parfum plus exalté, leur forme plus régulière, leur conſervation plus difficile, c'eſt-à-dire, leur tendance à la corruption en général plus prompte, & leurs effets ſur le corps animal beaucoup plus dangereux. Ils ont encore cela de particulier, c'eſt qu'ils ſont pour la plupart couverts en naiſſant d'une enveloppe plus ou moins forte, dont ils ſe dépouillent en tout ou en partie dans leur développement. Ces champignons ſont ceux enfin que la nature a comme parés & vêtus d'une manière particulière; ils croiſſent preſque tous à l'ombre & dans les lieux les plus humides des bois.

Cette famille de plantes, qu'on pourroit regarder comme un genre particulier, contient un grand nombre d'eſpèces, dont l'uſage en général eſt très à redouter. Les unes paroiſſent ſortir de terre toutes nues; d'autres avec un voile tendre qui couvre les feuillets, lequel ſe rabat enſuite ſur la tige & ſe perd même quelquefois entièrement; d'autres avec ou ſans voile à leurs feuillets, ſortent d'une bourſe ou

enveloppe qui les couvre en naiſſant & qui dans les uns ſe perd, mais dont on aperçoit toujours quelques lambeaux au bas de la tige; d'autres ont cette même enveloppe très-forte & très-apparente, & parmi celles-ci les unes ſont ſans voile à leurs feuillets, d'autres en ont un très-ſenſible. Parmi celles qui ſortent d'une bourſe, les unes l'ont entière, d'autres l'ont pour ainſi dire en miettes ou en parcelles; d'où réſultent, dans la même famille, différentes ſortes de ces champignons ſuſceptibles d'être diſtingués en ſept ordres.

1.° *Les Bulbeux nus.*
2.° *Les Bulbeux à collet.*
3.° *Les Bulbeux à bourſe* ou *Oronges, ſans collet.*
4.° *Les Bulbeux à bourſe colletés.*
5.° *Les Bulbeux en coque, ſans collet.*
6.° *Les Bulbeux en coque & colletés.*
7.° *Les Bulbeux mouchetés.*

1°. *Les Bulbeux nus.*

Les Bulbeux nus ſont ceux ſur leſquels on n'aperçoit aucun veſtige de bourſe ni de collet. Je n'en connois qu'une eſpèce, qui eſt le *grand Paraſol.*

I. *Le grand Paraſol (pl. CXLIX; & Synon. des eſpèces, n.° 80).* Cette eſpèce, que Lœſel & Sterbeeck paroiſſent avoir fait connoître, eſt un grand champignon qui s'élève à la hauteur de cinq à ſix pouces, avec un chapiteau qui en a quatre ou cinq d'étendue, & une tige qui en a un & demi de diamètre vers ſa baſe & un vers ſon milieu. Le deſſus du chapiteau eſt d'un blanc qui rouſſit un peu, mais le blanc des feuillets eſt d'une teinte différente, tirant un peu ſur le vert-pomme. On trouve ordinairement ce champignon à l'ombre des grands arbres & dans les avenues, comme celles des peupliers-trembles. Il eſt frais & un peu humide au toucher, d'une ſubſtance tendre & caſſante, couvert d'une peau qu'on enlève facilement. Ses feuillets entremêlés de petites portions de feuillets, ont environ cinq lignes de largeur, & s'insèrent

autour de la tige, en y adhèrant d'une partie de leur largeur. Ils ſont d'abord couverts d'un voile ſi léger, ſi tendre, qu'il finit bientôt par diſparoître entièrement, ou par ſe coller ſur la tige. Cette tige eſt d'un blanc de lait, & pleine d'une ſubſtance moelleuſe ou ſpongieuſe.

Toute la plante a une odeur, lorſqu'elle eſt fraîche, de terre humide, & une ſaveur inſipide comme celle d'une neige fondue. Mais ce champignon ſe corrompt bientôt, & prend une odeur virulente & fétide. Celui qu'on voit ici s'eſt corrompu ſi promptement, qu'on n'a pas eu le temps de l'eſſayer ſur les animaux, & je ne doute point qu'il ne leur eût été nuiſible. En ſuppoſant que ce ſoit la même eſpèce que celle qui a été indiquée par Loëſel & Sterbeeck, c'eſt-à-dire, celle qui préſente le phénomène de devenir bleue quand on l'a cueillie, ce que je n'ai point obſervé, & dont on corrige les effets, ſuivant Sterbeeck, en la faiſant tremper dans une eau de chaux; je ne conſeille à perſonne d'en faire uſage. Heureuſement ce champignon n'eſt pas commun.

2.° *Les Bulbeux à collet.*

Les Bulbeux à collet ſont ces champignons qui, avec un bulbe marqué à la tige, ont un voile ſenſible aux feuillets, qui ſe change en collet, en reſtant attaché autour de la tige. Leurs tiges ſont hautes, élancées. Je n'en connois que trois eſpèces, qui ſont le *bulbeux gercé*, le *Bulbeux ſatiné & rayé*, & le *petit Bulbeux cire jaune.*

II. *Le Bulbeux gercé* (*vl. CL, fig. 1, 2*). Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un champignon d'un gris tirant ſur le roux, haut de trois à quatre pouces, avec un petit chapiteau qui en a un & demi d'étendue environ. Il a la ſurface sèche, fine, liſſe & très-douce au toucher. La peau qui le couvre eſt ſi mince & ſi tendre, qu'elle eſt ſujette à ſe découper ou s'ouvrir en pluſieurs endroits, &

laiſſe voir alors une chair très-blanche. Ses feuillets ne ſont pas d'un blanc net, mais prennent un œil de chair; ils ſont entremêlés de petites portions de feuillets, & ſont diſpoſés comme on voit dans la coupe, *fig. 2*, c'eſt-à-dire, n'adhérant pas à la tige, qu'on peut détacher ſans les rompre. Cette tige eſt blanche, pleine d'une ſubſtance moelleuſe qui s'épuiſe & dont la perte la rend preſque vide, ſur-tout au bulbe, qui a un pouce de diamètre. Elle eſt ſenſiblement colletée.

Ce champignon, qu'on trouve dans la forêt de Saint-Germain, a la chair blanche & ferme, une odeur & une ſaveur de bon champignon: donné aux animaux, au nombre de deux ou trois plantes dans leur pâtée, il n'a produit aucun effet; & il n'a rien non plus qui annonce des qualités ſuſpectes.

III. *Le Bulbeux ſatiné & rayé (pl. CI., fg. 3).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un champignon qui s'élève à la hauteur de cinq à ſix pouces, & dont la tige prend quelquefois un accroiſſement conſidérable & ſi prompt, dans la partie qui eſt entre le collet & le chapiteau, que ce collet ſe trouve enfuite plus près de la baſe de la tige que des feuillets qu'il couvroit d'abord. Ce champignon eſt couleur gris-de-lin ou de cendre, & comme ſatiné, à raiſon du poli & du luiſant de ſa ſurface, ſemblable à celle d'une étoffe de ſoie; les bords du chapiteau ſont rayés ſenſiblement par la ſaillie des feuillets placés deſſous. Ses feuillets de longueur inégale ſont blancs, ainſi que la tige qui eſt cylindrique, & pleine d'une ſubſtance moelleuſe qui finit par s'épuiſer.

Ce champignon qu'on trouve dans la forêt de Saint-Germain, & dont la ſurface eſt aſſez sèche, a une odeur de champignon ordinaire, & donné aux animaux, il ne les incommode point: il n'a rien non plus qui annonce des qualités ſuſpectes.

Il reſſemble, à bien des égards, à celui de la *figure 2*, *pl. CI.*; mais par un examen plus attentif, on finit par s'aſſurer que ce n'eſt point la même eſpèce comme je l'avois

d'abord cru. Celui-ci eſt colleté, l'autre ne l'eſt pas ; celui-ci ne ſort point d'une enveloppe, l'autre en ſort. Du reſte, la mépriſe ne ſeroit pas de grande conſéquence pour l'uſage, puiſque l'un & l'autre ſont d'un effet qui ne nuit pas.

IV. *Le petit Bulbeux cire jaune (pl. CL, fig. 4, 5 ; & Synon. des eſpèces, n°. 366).* Cette eſpèce, que M. Jacquin paroit avoir indiquée, eſt un petit champignon de deux à trois pouces de haut ſur un pouce d'étendue au chapiteau, qu'on trouve ſur la bouze de vache au printemps, & qui eſt de couleur de cire jaune, dont il a en outre le luiſant. Ses feuillets ſont couleur de marron. Sa ſurface eſt humide & un peu viſqueuſe ; les feuillets ſont un peu écartés, & preſque tous d'égale longueur, ſa tige eſt colletée, bulbeuſe & moelleuſe.

Ce champignon a une odeur qui n'eſt point agréable, & a l'air ſuſpect : cependant, donné aux animaux, il ne les a point incommodés.

3.° *Les Bulbeux à bourſe* ou *Oronges ſans collet.*

Les bulbeux à bourſe & ſans collet, ſont ceux qui en naiſſant, ſont couverts d'une enveloppe légère, dont ils ſe dépouillent bientot, & au point qu'on n'en aperçoit en général les veſtiges qu'au bas de la tige qui en offre toujours quelque portion. Ces champignons qu'on appelle en général *oronges*, ainſi que tous ceux de cette famille, qui ſortent d'une enveloppe, ont leurs tiges nues, très-longues, & ſont pour la plupart de nature ſuſpecte. On en diſtingue quatre eſpèces principales, qui ſont l'*Oronge ſucrée*, l'*Oronge ſatinée*, l'*Oronge des vignes*, & l'*Oronge ſouris*.

V. *L'Oronge ſucrée (pl. CLI, figure 1).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un champignon d'une belle couleur chamois ou ventre-de-biche, qui ſort d'une enveloppe blanche, & qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces. Son chapiteau eſt rayé aux bords par la ſaillie des feuillets placés deſſous : ces feuillets ſont

blancs & de longueur inégale. La tige qui eſt cylindrique & pleine d'une ſubſtance moelleuſe qui s'épuiſe, eſt blanche, mais la partie intérieure eſt un peu teinte de la couleur du deſſus du chapiteau.

Toute la plante qu'on trouve dans les bois au mois de juillet, eſt un peu molle & d'une ſubſtance humide, n'a pas beaucoup de chair : lorſqu'on la goûte, elle a ſenſiblement une ſaveur ſucrée. Elle ſe couvre bientôt après qu'on l'a cueillie, d'une moiſiſſure, & paſſe promptement à l'état putride, par conſéquent ne ſe conſerve pas; cependant, donnée aux animaux, à la doſe d'un ſeul champignon, elle ne les a point incommodés : malgré cela, je ne conſeille pas d'en faire uſage.

VI. *Orange ſatinée (pl. CLI, fig. 2; & Synonymie des eſpèces, n.° 161).* Cette eſpèce, que Vaillant a fait connoître & a décrite *page 63* de ſon *Botanicon*, ſous le n.° 18, mais dont la deſcription ne paroît pas à ſa place, & devroit être ſous le titre du n.° 15, c'eſt-à-dire, ſous la phraſe de *fungus holoſericus pileolo crenelato*, qui lui convient, eſt un champignon gris-de-cendre ou de lin, rayé aux bords du chapiteau, qui ſort d'une bourſe très-blanche, dont on n'aperçoit en général des veſtiges qu'au bas de la tige. Sa ſurface eſt très-unie & ſemblable à un ſatin gris : ſes feuillets de longueur inégale, ſont très-blancs ainſi que la tige, qui eſt droite, cylindrique & ſans collet. La partie bulbeuſe ſe flétrit enfin par l'épuiſement de ſa moelle, dont la perte la rend un peu creuſe ainſi que la tige.

Cette plante, qu'on trouve dans la forêt de Saint-Germain & dans le parc de Meudon, en automne, a la ſurface sèche, une ſaveur & une odeur de champignon qui ne ſont pas agréables; elle ſent un peu la terre humide; & ne tarde pas à ſe corrompre; cependant, donnée aux animaux, à la doſe de deux ou trois dans leur pâtée, elle ne les a point incommodés : malgré celà, je ne conſeille à perſonne d'en faire uſage.

Si ce champignon étoit blanc, ce ſeroit alors l'eſpèce

que l'Écluſe a marquée ſous le titre de *ſatuorum fungus*, ou *oronge des ſots (Synon. des eſpèces, n.° 52)*, champignon dont Sterbeeck a donné la figure, lequel ſort également d'une bourſe blanche, eſt de même taille que celui-ci, rayé aux bords, ſans collet à la tige, & dont l'effet eſt de troubler le cerveau, en donnant un délire furieux, ſemblable à des accès de folie..

VII, *Oronge des vignes (pl. CLI, fig. 3; & Synon. des eſpèces, n.° 52, a)*. Cette eſpèce, que le P. Plumier paroît avoir fait connoître, eſt un champignon bulbeux, d'un gris foncé & comme ſoyeux, qui s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pouces, avec un chapiteau de deux ou trois d'étendue. Il n'a preſque pas de chair, & le peu qu'il en a n'eſt pas d'un blanc net, mais a un œil gris-de-perle. Il ſort d'une enveloppe blanche qui ſe perd, mais dont on trouve quelques veſtiges vers ſa bulbe. Ses feuillets ſont un peu couleur de chair, tendres, aqueux, caſſans, taillés en biſeau & entremêlés de quelques portions de feuillets. Sa tige un peu courbe, eſt taillée en quille, & réſulte de fibres filandreuſes & d'une moelle ſpongieuſe.

Toute la ſubſtance de ce champignon, qu'on trouve en automne dans les terres ſablonneuſes & à l'ombre du feuillage des vignes, eſt molle, humide, n'a d'autre ſaveur & odeur que celles des plantes inſipides, & ne ſe conſerve pas long-temps. Sa ſurface qui eſt sèche, devient bientôt après qu'on l'a cueilli, viſqueuſe au toucher, & toute la plante prend une odeur de terre humide, & ne tarde pas à ſe corrompre. Cependant, donnée aux animaux, à la doſe d'un champignon, elle ne leur nuit pas; il y a même des perſonnes qui aſſurent qu'on en fait uſage: malgré celà, elle a tous les caractères des champignons ſuſpects, & je ne conſeille pas de s'y fier.

VIII. *L'Oronge ſouris (pl. CLI, fig. 4, 5; & Synon. des eſpèces, n.° 248)*. Cette eſpèce, que Micheli a fait connoître, & ſur les effets de laquelle M. Picco, médecin de Turin, a donné des détails dans les Mémoires de la

Société royale de *Médecine*, *an. 1780 & 1781*, avec la figure qu'on voit ici, eſt un champignon élancé, de forme conique, de couleur gris-de-ſouris & comme ſtiné en deſſus, avec des feuillets blanchâtres & une tige blanche, un peu tortueuſe, qui s'éleve à la hauteur de quatre à cinq pouces, portant un chapiteau qui peut en avoir un & demi d'étendue, & dont la ſubſtance intérieure étant coupée, ſemble relater de petits grains gris, qui à quelque diſtance la font paroître de couleur cendrée. Ses feuillets entremêlés de petites portions de feuillets, ſont d'un blanc lavé d'une légère teinte jaune. La tige d'un blanc ſale, eſt pleine d'une ſubſtance très-blanche, & porte à ſa baſe les débris d'une enveloppe mince qui couvroit le champignon.

Toute la plante, qu'on trouve ſur-tout en Piémont, en automne, ſur les bords des chemins, a des effets très-dangereux ſur le corps humain. M. Picco qui les a obſervés, rapporte qu'une femme de *Stupinis* en ayant cueilli le 6 octobre 1781, environ deux livres, elle les fit cuire avec du beurre, & en mangea à dîner, elle, ſon mari & la famille, compoſée de trois garçons & d'une fille, âgés l'un de 21 ans, l'autre de 19, un autre de 10, & le quatrieme de 7 : la fille en goûta à peine, les autres en mangerent davantage, & la mère avant l'heure du ſouper, acheva ce qui étoit reſté. Après ce dernier repas, ils ſe couchèrent tous bien portans, mais vers les deux heures après minuit, l'enfant âgé de 7 ans réveilla tout le monde par des cris perçans, ſe plaignant de fortes douleurs de ventre : on lui donna de la thériaque. La mere, un moment après, ſe plaignit d'une forte cardialgie, de ſuffocation, faiſant de grands efforts pour vomir. L'aîné éprouva les mêmes ſymptômes. Avant le jour, le père ſe trouva également attaqué, le ſecond fils ſur les neuf heures, & la fille qui en avoit mangé très-peu, ne commença à ſe plaindre que vers le ſoir.

L'enfant périt ce jour-là, le 7 octobre, dans un état de ſtupidité, ſe plaignant de douleurs de ventre : on ne put lui faire boire que de l'eau fraîche ; il tomba en

lethargie,

léthargie, le ventre étoit météoriſé; il jetoit de temps en temps des cris aigus, comme ſi on lui eût pincé les entrailles : vers le midi, il eut des convulſions, les extrémités froides, le pouls devint très-petit, & il mourut attaqué d'un ſpaſme cynique. Son corps ſe couvrit de taches violettes. A l'ouverture du corps, on trouva le foie très-volumineux, pâle, ſans conſiſtance, la véſicule regorgeant d'une bile pâle & aqueuſe, l'eſtomac & les inteſtins très-diſtendus par un air fétide, leurs membranes internes corrodées; dans l'eſtomac, près du pilore, des taches livides; dans le colon, des vers vivans, & un reſte de champignons dans un fluide jaunâtre.

La mère qui ſe plaignoit d'anxieté ſuffocante, de cardialgie avec vomiſſement de matières verdâtres & ſanguinolentes, devint jaune par tout le corps & ne pouvoit pas reſpirer. Le bas-ventre étoit dans une conſtriction ſpaſmodique, le nombril enfoncé; la plus légère compreſſion augmentoit la rétraction des jambes. Elle ne prit que de la thériaque, & mourut dix-huit heures après l'invaſion du mal, dans une léthargie profonde & des ſueurs froides. Il ſortit des narines un ſang ichoreux, & on lui trouva parmi l'écume qui ſortoit de ſa bouche, des lombricaux vivans, le ſang de la rate très-fluide & noir, & d'ailleurs dans le bas-ventre, à peu-près les mêmes traces d'accidens obſervés ſur l'enfant de ſept ans.

Celui de dix ans qui s'étoit enfui de la maiſon aux premières atteintes du mal, de peur qu'on ne lui fît prendre des remèdes, mangea tout le jour beaucoup de raiſins : on le ramena le ſoir, comme ſtupide; il éprouva à peu-près les mêmes ſymptômes que les autres, & mourut dans les convulſions. Le foie étoit très-volumineux : a l'ouverture de l'eſtomac, il s'exhala une vapeur ſi infecte, qu'on renonça à l'examen des autres viſcères.

La fille, qui avoit à peine goûté de ce mets, commença par éprouver une défaillance ſuivie d'un vomiſſement & d'une douleur gravative & tenſive à l'eſtomac. Elle refuſa de prendre l'émétique que M. Picco lui avoit conſeillé. La fièvre ſurvint avec un pouls petit & irrégulier, le hoquet

par intervalles; il y avoit cardialgie forte & brûlante, anxiété, un ſentiment d'étranglement & une ſoif extrême: une ſaignée parut la calmer un peu; le ſang étoit noir & livide. Elle eut du délire, de la ſuffocation, difficulté d'avaler, & hémorragie du nez; elle prit de la manne qui eut ſon effet. Elle mourut le troiſième jour dans un état lethargique, apres des angoiſſes affreuſes, des foibleſſes, des friſſons, une ſueur froide, le délire & les convulſions. On trouva dans les entrailles à peu-près les mêmes déſordres que dans les autres ſujets; la véſicule du fiel étoit tout à fait vide, & la partie du foie qui touche l'eſtomac molle & livide, mais il étoit blanchâtre ſupérieurement & antérieurement.

L'aîné des enfans fut attaqué d'une colique nerveuſe avec rétraction des jambes, cardialgie, fréquens vomiſſemens, palpitation de cœur, & un ſentiment d'étranglement; il prit à deux fois l'émétique, qui lui fit évacuer par haut & par bas une quantité prodigieuſe de matières de toutes ſortes de couleurs; enſuite une décoction blanche & environ dix gouttes de liqueur minérale d'Hoffmann, d'heure en heure, dans deux onces d'eau thériacale. Ces moyens le ſoulagèrent un peu; mais ſa colique revenoit par intervalles; il ſe plaignoit de mal de tête, d'une forte peſanteur d'eſtomac, avoit du délire & des anxiétés qui l'obligeoient de changer ſouvent de place. Le pouls qui avoit été rare, inégal, petit, devint fréquent & fiévreux, accompagné de chaleur, d'altération; les yeux étoient enflammés: il fut ſaigné & ſoulagé. Le ſoir il eut un redoublement de fièvre avec des tranchées qu'un lavement appaiſa; il fut encore ſaigné & calmé. Le lendemain, 9 octobre, ſa langue étant chargée; il prit trois onces de manne qui eurent un effet complet: il étoit foible, avoit une tenſion douloureuſe à l'eſtomac, eut quelques crachats teints de ſang, des aigreurs que la magnéſie diſſipa. Il prenoit toujours de la liqueur minerale d'Hoffmann; on en ralentit peu à peu l'uſage, & le ſujet ſe rétablit.

Le malheureux père de cette famille, âgé d'environ 60 ans, prit l'émétique qui agit par haut & par bas, & détermina

une dyſſenterie copieuſe qui dura deux jours & demi. Témoin de cet événement, il reſta près de cinq jours ſans parler, avec les yeux fixes & larmoyans, le pouls petit, tardif & languiſſant, & comme dans un état de ſtupidité ou d'anéantiſſement, lorſque la vue de ſon fils le fit en quelque ſorte renaître.

Ils reſtèrent long-temps foibles l'un & l'autre, & eurent beaucoup de peine à ſe rétablir; ils ne digéroient que difficilement, & avoient ſouvent des évacuations ſanguinolentes. Le quinquina fortifia les digeſtions; le ſyrop balſamique & le lait firent le reſte. Un an après ils ſe reſſentoient encore des maux qu'ils avoient ſoufferts.

On peut conclure de cette obſervation, qui fait honneur aux lumières & à la ſagacité de M. Picco, qu'il faut à cette eſpèce douze heures environ pour produire des accidens ſenſibles; ce qui lui eſt commun avec une autre de la même famille; & que les évacuans agiſſant ſur-tout par les ſelles, les liqueurs éthérées, telles que la liqueur minérale d'Hoffmann & le lait après, ſont les principaux ſecours à employer dans ce cas; ce qui eſt conforme aux obſervations que j'avois faites & publiées. J'ajouterai ſeulement que dans une circonſtance ſemblable à celle-ci, on peut ſe diſpenſer en général d'attendre l'indication manifeſte pour purger, & que ce que nous appelons un émético-cathartique, c'eſt-à-dire, une eau minérale faite par exemple avec le tartre ſtybié & le ſel de Glauber dans une quantité convenable d'eau & donnée d'abord, peut rendre la cure plus prompte & plus facile, en atteignant & évacuant le corps nuiſible qui peut avoir déjà paſſé dans le canal inteſtinal; but eſſentiel qu'on doit ſe propoſer dans le traitement, & qu'on peut ne pas toujours ſe flatter d'atteindre par l'éméti que ſeul, dont l'effet ordinaire eſt d'agir ſur l'eſtomac ſeulement.

4.° Les Bulbeux à bourſe colletés.

IX. *L'Oronge croix de Malthe (pl. CLII, fig. 1).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un petit champignon bulbeux, à bourſe, à tige droite & colletée,

qui s'élève à la hauteur de trois ou quatre pouces, de couleur de chair pâle, à peu-près comme celle de veau, & dont le chapiteau eſt découpé en cinq ou ſix portions égales, repréſentant en quelque ſorte une croix de Malthe. Sa ſubſtance reſſemble plutôt à celle d'une véritable chair animale, qu'à la pulpe d'un champignon, n'étant recouvert d'aucune peau, comme ſont preſque tous les autres. Cette ſubſtance ou chair eſt fraîche, un peu humide, de la même couleur dehors & dedans, a un parfum de champignon ou de mouſſeron extrêmement exalté, & au point qu'on le ſent à huit ou dix pas de diſtance. Le centre du chapiteau eſt marqué par un bouton arrondi, un peu relevé & régulièrement circonſcrit. Ses lobes ont environ deux lignes d'épaiſſeur. Ses feuillets, preſque tous de longueur égale & de la même couleur que celle du deſſus du chapiteau, s'insèrent circulairement, & en rayonnant, à une eſpèce de bourlet ſans toucher à la tige. Cette tige, d'abord pleine d'une ſubſtance moelleuſe, finit par ſe vider en grande partie & devient fiſtuleuſe. Le collet & la bourſe ſont d'un beau blanc.

On trouve cette plante au mois d'août au bois de Pantin, près de Paris. Dans le temps où elle fut trouvée, n'ayant pas d'animaux ſur leſquels je puſſe l'éprouver, & la ſuſpectant à ſon parfum trop exalté, lequel, quoique très-agréable ne me paroiſſoit pas franc, je m'aviſai de l'eſſayer ſur moi-même. Pour cet effet, l'ayant fait cuire dans le beurre avec l'aſſaiſonnement ordinaire, j'en mangeai environ la moitié d'un. J'avois eu la précaution d'avoir de l'émétique tout prêt; mais peu de temps après, étant tombé en foibleſſe, & ayant perdu connoiſſance par l'effet de ce champignon, je reſtai environ demi-heure dans cet état, dont je ne fus tiré qu'à force de vinaigre & de ſecours uſités en pareil cas. Le premier uſage que je fis de ma connoiſſance, fut de prendre l'émétique qui étoit tout prêt. Je rendis heureuſement le champignon, ce qui me ſauva; mais j'eus pendant pluſieurs jours du dévoiement, des foibleſſes d'eſtomac & des coliques aſſez vives. Cette expérience ſuffit ſans doute pour rendre

très-circonſpect ſur l'uſage de ce champignon, que je crois capable de produire les accidens les plus graves.

X. *L'Oronge couleuvre (pl. CLII, fig. 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un champignon à tige bulbeuſe & colletée, qui ſort d'une bourſe ou coiffe blanche, dont on aperçoit une portion ſur le chapiteau. Ce chapiteau de couleur de chair tendre, ou roux pâle ou de noiſette, eſt rayé aux bords par la ſaillie des feuillets placés deſſous, & couvert d'une peau qu'on enlève facilement. Sa pulpe, qui eſt blanche, a environ deux lignes d'épaiſſeur; ſa ſurface d'abord un peu humide, devient sèche. Ses feuillets entremêlés de petites portions de feuillets, ſont d'une diſpoſition ſemblable à celle de ceux du champignon de couche, c'eſt-à-dire, implantés à une ſorte de bourlet circulaire qui leur ſert de ſoutien, & ne touchant point à la tige; les petites portions de feuillets ſont coupées perpendiculairement. Toute la plante eſt d'une forme très-régulière. La tige eſt blanche, mais légèrement peluchée depuis le collet juſqu'au bulbe, ce qui la fait paroître tachetée ou grivelée; elle eſt pleine d'une ſubſtance moelleuſe, dont la perte la rend enfin preſque vide, ainſi que le bulbe.

Cette plante, qu'on trouve dans le parc de Meudon en automne, n'a rien qui annonce des qualités ſuſpectes; & donnée aux animaux à la doſe de deux ou trois, n'a produit aucun effet.

5.° *Les Bulbeux en coque & ſans collet* ou *Coquemelles.*

Les bulbeux en coque & ſans collet, ſont ceux qui ſortent d'une bourſe épaiſſe, forte, qui leur donne, dans le temps qu'ils y ſont contenus, l'apparence d'une coque d'œuf, dont on aperçoit toujours quelques lambeaux plus ou moins forts après qu'elle eſt déchirée: leurs tiges ſont nues. Je n'en connois que deux eſpèces qui croiſſent en France, qui ſont l'*Oronge tannée* & la *Coquemelle* proprement dite.

XI. *Oronge tannée (pl. CLIII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un champignon qui s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces, & qui, couvert d'abord de ſon enveloppe, reſſemble à un œuf un peu alongé, *fig. 1,*

Son chapiteau eſt couleur de marron foncé, & cette couleur paroît lui être communiquée, ſoit par une terre rougeâtre, ſoit par les débris de l'écorce des châtaigners ſous leſquels on le trouve, & qui le tannent pour ainſi dire. Ce chapiteau eſt ſujet à ſe fendre en pluſieurs portions, & n'a d'autre chair que celle des feuillets dont la ſaillie le rend rayé. Ces feuillets ſont foibles, minces, très-peu nourris, de hauteur égale, c'eſt-à dire, de trois lignes environ, & entremêlés de petites portions placées aux bords & inſérés circulairement à une ſorte de bourlet qui cerne la tige ſans y adhérer. La tige & l'enveloppe dont le fond eſt blanc, prennent une teinte de la couleur dominante. Cette tige, qui a un pouce de diamètre, ne contient qu'une ſubſtance moelleuſe & lanugineuſe, rare, qui ne tarde pas à s'épuiſer entièrement.

Ce champignon qu'on trouve à Chambourcy, à Marly, en automne, ſous les châtaigners, a une odeur & une ſaveur qui ne ſont point agréables. Donné aux animaux, il a paru les tourmenter un peu, mais ſans accident. L'expérience répétée a donné le même réſultat; mais il n'eſt pas à craindre qu'on ſoit expoſé à en faire uſage, ce champignon n'ayant pas aſſez de ſubſtance pour inviter à le manger.

XII. *La Coquemelle (pl. CLIII, figur. 3, 4, 5; & Syn. des eſpèces, n.° 69, a).* Cette eſpèce, que Magnol a vaguement indiquée & qui paroît particulière à la partie méridionale de la France, du moins ſi l'on en juge par le ſilence des autres botaniſtes à ſon ſujet, eſt un champignon blanc, qui s'élève à la hauteur d'environ trois ou quatre pouces, avec une étendue à peu-près égale à ſon chapiteau & quelquefois plus forte. Encore renfermé dans ſon enveloppe, ce champignon a la forme d'un œuf de poule ou d'une coque, *fig. 4*, d'où vient ſon nom. Cette enveloppe qui eſt blanche, épaiſſe, ſe déchire ordinairement en deux portions, dont l'une reſte fortement attachée au bas de la tige, & l'autre collée au chapiteau, *fig. 5*. Ce champignon a une chair blanche & ferme, la ſurface fraîche plutôt qu'humide, une couleur blanche, mais qui rouſſit enfin un peu, ſes feuillets couleur

de chair ou d'un roſe très-tendre, & une tige blanche qui prend enfin la teinte de la couleur du chapiteau, c'eſt-à-dire, à peu-près celle du café au lait. Ses feuillets diſpoſés comme on voit, *fig. 3*, ſont entremêlés de petites portions de feuillets; ſa tige eſt pleine d'une ſubſtance moelleuſe aſſez ferme, qui finit par s'épuiſer en partie.

Toute la plante, qu'on trouve principalement dans le bas Languedoc, où on l'appelle *coucoumelle*, a l'odeur, la ſaveur, ainſi que les qualités des meilleurs champignons, étant très-recherchée pour l'uſage, & une longue expérience ayant appris qu'elle n'incommode pas. On l'apprête comme l'oronge, dont on va parler.

6.° *Les Bulbeux en coque & colletés.*

Les bulbeux en coque & à collet, ne diffèrent de ceux de la diviſion qui précède immédiatement celle-ci, que par le voile des feuillets qui ſe rabat mollement en manière de manteau ou de collet ſur la tige. On n'en trouve guère que deux eſpèces en France, dont l'une eſt extrêmement recherchée pour l'uſage, & l'autre extrêmement pernicieuſe par ſes effets; ce qui ſemble prouver que l'auteur de la nature a mis preſque par-tout le bien à côté du mal. Ces eſpèces ſont l'*Oronge franche* ou *jaune d'œuf* ou l'*Oronge par excellence*, & l'*Oronge ciguë*.

XIII. *Oronge franche* ou *Oronge jaune d'œuf (pl. CLIV, figures 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 3)*. Cette eſpèce, dont preſque tous les botaniſtes ont fait mention, & que ſes qualités ont rendue célèbre, ſur-tout parmi les Grands, eſt un champignon très-remarquable par ſa belle couleur d'orange ou de jaune d'œuf, & par ſa taille haute, s'élevant à la hauteur quelquefois de ſix à ſept pouces, avec un chapiteau qui en a preſque autant d'étendue d'un bord oppoſé à l'autre. Pline en donne une idée juſte, lorſque le décrivant ſous le nom de *boletus*, qui eſt celui que lui donnoient les Latins, dit que dans ſon enfance c'eſt comme un jaune d'œuf enfermé dans ſa coque, qui s'ouvre pour lui livrer paſſage. En effet, lorſqu'il n'eſt que naiſſant, comme on le voit, *fig. 1*,

l'enveloppe blanche dans laquelle il eſt encore, repréſente aſſez bien un œuf de poule ouvert à une de ſes extrémités, & qui laiſſe apercevoir le jaune. Cette couleur jaune qui tranche ſur le blanc, eſt celle du chapiteau, qui faiſant effort pour monter, rompt cette enveloppe à la partie ſupérieure, & s'élève d'abord, comme on le voit, *figure 2*, pour s'étaler enſuite en paraſol très régulier, comme il l'eſt, *figure 3*. Cette belle couleur orangée, preſque aurore d'abord, s'éclaircit peu-à-peu & finit par une belle couleur d'or, lorſque le champignon eſt en maturité. Le chapiteau eſt rayé aux bords par l'effet de la ſaillie des feuillets, & il eſt ſujet à ſe fendre & à s'entr'ouvrir, comme on voit, *fig. 3*. La peau qui le recouvre s'enlève facilement. La ſubſtance interne n'eſt point blanche; c'eſt une pulpe fine, aſſez ferme, délicate, ſerrée & ſemblable à celle de l'abricot, ſoit pour la couleur, ſoit pour la conſiſtance : celle de la tige qui eſt pleine, eſt de la même couleur, & ſe confond avec celle du chapiteau, qui n'en eſt qu'une continuité ou extenſion. Les feuillets qui prennent naiſſance à l'endroit de cette extenſion où ils ont à peine demi-ligne de largeur, s'élargiſſent à meſure qu'ils approchent des bords du chapiteau, au point d'avoir juſqu'à ſept ou huit lignes de hauteur à cette partie, & ſont diſpoſés de manière que leur tranche, lorſque le champignon eſt étalé, forme une ſurface horizontale, égale. Ces feuillets ſont épais, charnus, de couleur jaune pâle, & forment la principale partie du corps du chapiteau, qui dans pluſieurs individus, ſur-tout dans ceux qui ſont très-grands, n'a preſque pas de pulpe ou n'en a qu'à l'endroit qui répond à la tige & à l'évaſement de cette tige : ils ſont tous de hauteur égale, à l'exception de quelques petites portions de feuillets taillées en portions de cercle, qu'on trouve par-ci par-là du côté des bords. Ils ſont recouverts en naiſſant d'un voile blanc, lâche, qui ſe rabat bientôt ſur la tige, à laquelle il s'applique, *fig. 2*, ou reſte quelquefois collé contre les feuillets. En général ce voile s'efface ou diſparoît preſque en entier. Il n'en eſt pas de même de l'enveloppe générale ou valve, qui eſt épaiſſe, blanche, & dont on trouve toujours

toujours des veſtiges très - ſenſibles ſoit au bas de la tige, ſoit à la ſurface du chapiteau. La tige taillée en quille, eſt très-forte, pleine, & de couleur jaune pâle. On trouve des oronges dont cette partie a juſqu'à deux pouces de diamètre à ſa baſe, & un demi vers le milieu. Le diamètre le plus ordinaire eſt d'un pouce & quelques lignes à la baſe, d'un pouce vers le milieu, & de huit ou neuf lignes vers les feuillets, ſur quatre à cinq pouces de hauteur.

Ce champignon croît, à ce qu'il paroît, dans toute la partie méridionale & tempérée de l'Europe, ſur-tout en Italie, où on l'appelle *vovolo* & *cocolla*, à cauſe de ſa forme d'œuf ou de coque, & dans toute la partie méridionale de la France, où il reçoit différens noms, tendant tous à exprimer, ſoit ſa forme, ſoit ſa couleur, & dont quelques-uns dérivent du latin, ou ſont les mêmes mots de cette langue, mais corrompus, tel que celui de *boulets* pour *boletus*, celui d'*oumégal*, pour *ovum gallinæ*, &c. On l'appelle encore en France *dorade*, *endorguez*, *jaune d'œuf*, *aulonjat*, *cadran*, & enfin *oronge*, terme qui eſt le plus uſité, & qui ſemble une corruption d'*aureus fungus*, puiſqu'on trouve encore en France le mot *fonge* pour champignon, & que la terminaiſon d'*oronge* ne paroît qu'une corruption ou abréviation de *fonge*. Ainſi, en ſuppoſant que l'auteur du terme oronge ait voulu dire champignon couleur d'or, ce qui eſt probable, l'origine latine paroît la plus naturelle.

On trouve cette plante, quoique rarement, aux environs de Paris. La forêt de Fontainebleau, du côté de Boulay, près de Nemours, le parc de Meudon, l'Iſle-Adam, la forêt de Senard, Groſbois & le bois d'Ormeſſon, ſont principalement les lieux où on l'a trouvée; mais on ne l'y trouve que lorſque ſa ſaiſon qui eſt l'automne, eſt douce & pluvieuſe. Tournefort la marque au bois de Vincennes, où je n'ai jamais pu la découvrir. M. Darcet m'a aſſuré en avoir cueilli au mois de ſeptembre 1758, dans le bois de Cloſter-Severn, dans l'électorat d'Hanovre, lorſque l'armée françoiſe étoit campée ſous les ordres du maréchal de Richelieu; l'été avoit été

long & chaud. Il paroît qu'au-delà du 52.e degré de latitude ſeptentrionale, on ne la trouve plus. Elle ſe plaît dans les bois clairs ou légèrement ombragés, & ſur-tout plantés de châtaigners. Je ſuis perſuadé qu'un fumier formé ſur-tout des débris des feuilles de cet arbre & de ſubſtances animales, ſeroit très-propre à la faire multiplier. Ayant communiqué cette idée à M. de Buffon, cet illuſtre naturaliſte ſe prêta volontiers à mes vues, & deſtina même une ſerre particulière du jardin du Roi à des expériences : elles étoient déjà commencées, lorſque cette ſerre, placée au-deſſus de la forge, fut ſacrifiée pour un bâtiment qui étoit déja projeté. M. Thouin concouroit avec nous pour le même objet: aidé de pareilles lumières, je me flattois de réuſſir : le luxe ou la néceſſité des bâtimens l'emporta ſur l'art d'imiter la nature, & nous ne pûmes rien conclure des nos premiers eſſais. Si j'ai jamais occaſion de les renouveler, j'aurai ſoin d'en inſtruire le public.

On peut confondre l'oronge avec le champignon de la *planche CLVII*, c'eſt-à-dire, avec la fauſſe oronge, ce qui eſt arrivé quelquefois, nommément à feu M.me la princeſſe de Conti, qui en ayant fait cueillir de ſemblables en 1751, dans la forêt de Fontainebleau, courut le riſque de perdre la vie, comme on le verra à l'article de cette eſpèce. Mais avec un peu d'attention, il eſt impoſſible de s'y méprendre. L'oronge a la chair & les feuillets jaunes; la fauſſe oronge les a blancs. L'oronge ſort d'une bourſe entière, blanche & forte; la fauſſe oronge eſt couverte, même en naiſſant, de petites peaux blanches ou d'une enveloppe en parcelles, qu'on aperçoit preſque toujours ſur le chapiteau, & qui la rendent comme mouchetée. D'ailleurs, la fauſſe oronge eſt en naiſſant, couleur de feu, a une tige cylindrique, droite & très-blanche: l'oronge eſt de couleur de jaune d'œuf un peu foncé, ou de ſafran, a une groſſe tige teinte en jaune, taillée en fuſeau ou en quille, & n'a jamais la ſurface couverte de petites peaux ſemblables à celles de l'autre ; elle eſt en outre rayée aux bords du chapiteau, & la fauſſe oronge ne l'eſt pas. Ces deux

ſortes de champignons ne le reſſemblent un peu que par la couleur jaune d'or que prend dans la maturité le chapiteau de l'un & de l'autre; mais celle de leur pulpe, la ſaveur, le port de ces plantes, l'odeur, &c. qui ne ſont pas les mêmes, joints à ce qu'on vient d'expoſer, ne permettent pas de les confondre. Ces différences déjà notées en partie par Pline, ſont ſi frappantes même, que toutes les fois qu'il y a eu des accidens, ils ont toujours été l'effet ou de quelque mauvais deſſein, ou d'une ignorance complette à l'égard des champignons, ou de l'entêtement à vouloir faire uſage de la fauſſe oronge. Mme la princeſſe de Conti fut dans ce dernier cas.

Manière d'apprêter l'Oronge.

La meilleure manière d'apprêter l'oronge, conſiſte, après l'avoir épluchée, c'eſt-à-dire, dépouillée de ſa peau & enlevé ſa tige, à la faire cuire renverſée ſur un plat ou la léchefrite, ou autre vaiſſeau, ſa cavité garnie de fines herbes, de mie de pain, d'ail, de poivre, de ſel, & des hachures de ſa tige, le tout arroſé d'huile d'olive. C'eſt ce qu'on appelle *à la brigoule* ou *à la provençale.* On ne peut rien manger de plus délicieux. C'eſt auſſi ce qu'un Empereur Romain appeloit ſpecialement *le manger des dieux,* & la raiſon pour laquelle ce champignon a été appelé de préférence, *fungus cæſareus.*

Cette manière, qui eſt aujourd'hui la plus générale, n'étoit pas celle des anciens Romains. Suivant Apicius, on l'apprêtoit dans le vin cuit avec un bouquet de coriandre, ou dans le jus des viandes avec l'aſſaiſonnement ordinaire, & on ajoutoit pour la liaiſon, le miel, l'huile, & les jaunes d'œuf. Malgré ſes qualités tant célébrées & avec raiſon ſur-tout par ces anciens Romains dont ce champignon ornoit les meilleures tables, comme on le voit par différens paſſages de Pline, de Cicéron, d'Horace, de Juvénal, de Martial & d'autres, on ne peut ſe diſſimuler que de tout temps on a cru lui reconnoître des qualités indigeſtes, & que ce reproche eſt un peu fondé. En effet, ſi l'oronge n'eſt pas bien choiſie, c'eſt-à-dire, ſi

ſa ſurface s'eſt déjà couverte d'une moiſiſſure blanche; ſi elle eſt blanchâtre & comme avortée ; ſi on en mange trop ou ſi elle n'eſt pas bien cuite, on riſque d'avoir une indigeſtion par l'effet de ce mets. On ne doit pas même en conſeiller l'uſage aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible ou délicat. Cependant, je ne connois aucune obſervation qui prouve que la véritable oronge ait jamais produit des accidens graves. Celui que rapporte Galien & qui eſt le plus fort, arrivé à un jeune homme qui en avoit mangé en trop grande quantité & qui n'étoient pas bien cuites, ſe borna à des foibleſſes avec ſueur froide, de l'oppreſſion & une difficulté de reſpirer. Galien le rétablit promptement avec l'oximel aiguiſé d'un ſel alkalin (le natrum) qui les lui fit rendre, & une infuſion d'hyſope & de ſariette. Je crois que les liqueurs éthérées, telles que la liqueur minérale d'Hoffmann, l'éther, le punch, après les évacuans, tels que l'émétique, ſeroient préférables à l'infuſion des plantes aromatiques & réuſſiroient mieux. Mais le danger des accidens n'eſt point à craindre lorſque l'oronge eſt bien choiſie, bien cuite, & priſe modérément.

L'huile d'olive eſt la meilleure ſubſtance qu'on puiſſe aſſocier à l'oronge, & le meilleur véhicule qu'on lui connoiſſe.

Non-ſeulement l'huile eſt très-propre à ſa cuiſſon, mais elle la corrige, la rend miſcible à nos humeurs & ſert à la conſerver. Le beurre, ſubſtance huileuſe, pourroit produire à peu-près le même effet; mais l'uſage ou la facilité d'employer l'huile a prévalu dans les pays où ce champignon eſt abondant, comme en Italie: on y conſerve l'oronge, qu'on ne fait qu'eſſuyer, dans de grandes jarres d'huile, ſans addition d'aucun autre corps. Ce champignon, qui ſans préparation ne ſe conſerve pas plus d'un jour ou deux, & paſſe à l'état putride, commence à fermenter dans l'huile, & ce commencement de fermentation eſt acide & ne va pas plus loin. C'eſt ce qu'on appelle, peut-être improprement, *oronges marinées*, qui ſe conſervent ainſi des années entières, & dont on fait commerce en Italie, ſur-tout à Gènes, pour l'étranger. Dans cet état,

elles n'ont que le goût du fruit du ſolanum, qu'on appelle *melongène*, & n'incommodent point; elles ont ſeulement une légère pointe d'acide. Lorſqu'on prend plus de précaution pour les conſerver, qu'on les prive promptement de toute leur humidité, en les coupant, leur ôtant leur voile, leur enveloppe, & les iſolant dans un lieu très-chaud & très-ſec, enfin, qu'on les fait ſécher avec attention; alors miſes dans l'huile, elle ſe conſervent très-bonnes & n'ont pas ce goût aigrelet dont on parle. Il eſt poſſible même de les conſerver sèches en cet état, comme on en voit chez pluſieurs particuliers. D'autres les expoſent à un feu ſec & doux, tel que celui du four, après qu'on en a retiré le pain : cette manière eſt plus ſûre. Enfin d'autres, après leur avoir donné un bouillon ou deux dans l'eau, les conſervent dans l'eau ſalée, ou pure & fraîche, qu'on renouvelle ſouvent; mais cette manière eſt la plus embarraſſante & la moins ſûre. Par tous ces moyens, l'oronge perd une partie de ſon parfum & de ſes bonnes qualités.

Après l'huile & le beurre, le vin & le jaune d'œuf ſont les meilleurs diſſolvans de l'oronge & les plus propres à la corriger. Le vin, ainſi que toute liqueur vineuſe, eſt propre à diſſoudre la partie réſineuſe, qui eſt celle qui nuit principalement dans tous les champignons de cette famille; & juſque-là l'addition du vin dans l'apprêt de ce mets à la manière des anciens, eſt très-bonne. Quant à celle des plantes aromatiques, telles que la ſariette, la coriandre, celle des queues de poires qu'ils étoient dans l'habitude de faire entrer dans l'aſſaiſonnement, ces ſubſtances paroiſſent ſouverainement inutiles, & plus propres à rendre l'oronge indigeſte qu'à en favoriſer la digeſtion. Mais l'addition de l'ail, non comme antidote, mais comme propre à donner de l'action & de la chaleur à l'eſtomac, eſt utile, & capable d'en relever le goût. Du reſte, la partie colorante de l'oronge, ainſi que ſa pulpe, étant ſolubles dans l'eau, dans les liqueurs vineuſes & dans l'huile, tous les corps gras, aqueux & vineux deviennent propres, à la rigueur, à ſon apprêt : mais les huileux plus capables d'étendre, de diviſer les parties réſineuſes & de les

rendre ainſi plus miſcibles à nos humeurs, méritent la préférence ſur tous les autres corps, & la rendent plus légère ſur l'eſtomac.

XLV. *Oronge ciguë (planches CLV, CLVI; & Synonimie des eſpèces, n. 174).* Cette eſpèce, que Vaillant a clairement indiquée, & dont il a donné la figure, eſt un champignon qu'il eſt très-important de bien connoître à cauſe de ſes effets mortels pour l'homme & les animaux. Il eſt de taille moyenne, ſortant comme tous ceux de cette diviſion, d'une enveloppe ou bourſe qui ſe fend ordinairement vers le milieu, & dont on aperçoit toujours quelques veſtiges en forme de peau blanche, ſoit au chapiteau où elle ſe trouve collée, ſoit au bas de la tige. La couleur dominante de ſa ſurface eſt jaunâtre ou d'un vert jaune, celle de la chair & des feuillets toujours blanche. On aperçoit preſque toujours au haut ou vers le milieu de la tige, un collet ordinairement rabattu en forme de peignoir ou de manteau; & la partie de la tige qui eſt en terre eſt toujours bulbeuſe. Ce bulbe a une odeur forte.

Cette eſpèce, relativement aux ſaiſons, à la couleur & au port de la plante, ſe montre de trois manières différentes, qui en établiſſent autant de variétés diſtinctes, mais dont les effets ſont les mêmes ſur le corps animal. Ces trois variétés ſont l'*Oronge-ciguë jaunâtre*, l'*Oronge-ciguë verte*, & l'*Oronge-ciguë blanche.*

(a) Oronge-ciguë jaunâtre (pl. CLV, fig. 1, 2, 3, 4; & pl. CLVI, fig. 1; & Synon. des eſpèces, n.° 174, a). Cette première variété, qui eſt la plus commune, eſt celle que Vaillant a ſpécialement indiquée dans ſon *Botanicon, p. 74*, & dont il donne la figure, *pl. 14, figure 5.* Ce champignon, couvert en naiſſant de ſa bourſe, *pl. CLV, figure 1*, ſe fait bientôt jour, & la déchire quelquefois net, comme on le voit, *fig. 2, 3;* quelquefois la bourſe tient encore au chapiteau & à la tige, même dans le développement preſque entier de la plante, comme on voit, *figure 4.* Le deſſous du chapiteau en naiſſant, eſt ordinairement fermé par le voile, *figure 2;*

d'autres fois ce voile eſt rabattu ſur la tige, *fig. 3.* Dans tous ces cas, les traces ſoit du voile, ſoit de la bourſe ou valve, ſont toujours plus ou moins apparentes; & la ſurface du champignon eſt plus ou moins teinte d'une couleur jaunâtre, à peu-près de la même nuance que celle qu'on fait avec la gomme-gutte. Cette teinte ſur un fond blanc, eſt également répandue ſur le chapiteau & ſur la tige, tandis que le voile & l'enveloppe ſont ordinairement d'un beau blanc; mais quelquefois la couleur du voile participe un peu de celle de la tige, ce qui eſt rare. Ce champignon, dans ſa plus grande force, s'élève à la hauteur de cinq pouces & demi & ſix; mais ſa hauteur ordinaire eſt de quatre, avec un chapiteau à peu-près de même étendue dans ſon plus grand développement. La tige taillée en quille a quatre à cinq lignes de diamètre, ſur trois ou quatre pouces de hauteur, & ordinairement un pouce de bulbe.

Le chapiteau, taillé en demi-ſphère ou en calote, forme enfin avec la tige un paraſol régulier, & ne ſe déforme point; il eſt couvert d'une peau qu'on enlève aſſez facilement & qui ne s'écaille jamais. Sa ſurface eſt toujours unie & plus ou moins humide, ſa chair blanche & occupant toute l'étendue du chapiteau. Lorſqu'on la preſſe fortement, on en exprime une humidité aqueuſe qui n'a pas de couleur particulière, ni de mauvais goût.

Les feuillets ſont d'un blanc plus clair que la ſubſtance du chapiteau; ils ſont ſerrés un peu les uns contre les autres, & entremêlés de demis, de quarts & de petites portions de feuillets, coupés quelquefois perpendiculairement, d'autrefois en biſeau, & quelquefois en bec de flûte, & tous diſpoſés comme on voit dans la coupe, *planche CLVI, fig. 1.* Ils ſont inſérés régulièrement ſur un bord épais & circulaire qui leur ſert de ſoutien, & ſans adhérer à la tige qu'on peut enlever ſans les déchirer. Ces feuillets ſont plus ou moins hauts, ſuivant les individus; ils ont quelquefois juſqu'à trois & quatre lignes de hauteur. Le voile qui ſe rabat enſuite ſur la tige, s'étend depuis l'endroit de l'inſertion des feuillets juſqu'à la hauteur

qui formoit la meſure juſte de leur étendue; il eſt d'un tiſſu mou, foible & lâche, flottant, & ſe colle quelquefois ſur la tige au point d'être peu ſenſible.

La tige eſt pleine d'une ſubſtance moelleuſe qui s'épuiſe enfin, & dont la perte la rend fiſtuleuſe; ce qui n'arrive que fort tard. Il en arrive autant au bulbe, qui ſe creuſe, s'affaiſſe un peu & ſe flétrit.

Toute la plante, qu'on trouve en automne dans les endroits les plus ſombres & les plus humides des bois des environs de Paris, n'a qu'une ſaveur ordinaire de champignon; mais elle prend dans ſa maturité une odeur forte & virulente, qui ſe manifeſte ſur-tout au bulbe. Elle reſte entière pendant huit ou dix jours, & finit preſque toujours par ſe corrompre, en tombant comme en bouillie, ſans changer de couleur & ſans jamais être attaquée des vers ou des limaces, ce qui eſt très-remarquable. On l'appelle dans les campagnes le *luit vert* ou le *vert-de-gris*. Cette plante ſe plaît dans les terres légères, ſablonneuſes, mêlées des débris de feuilles de chêne; le blanc de champignon qu'on y remarque, n'eſt pas d'un beau blanc; il eſt grisâtre, & a une odeur forte & nauſéeuſe. On remet à parler de ſes effets après la deſcription des deux autres variétés.

(b) Oronge-ciguë verte (pl. CLVI, fig. 2). Cette variété, qu'on trouve à la fin d'août dans les bois ſombres & humides, eſt un peu plus forte que la première; ſa tige cylindrique eſt plus droite, & ſon bulbe moins fort. Le deſſus du chapiteau eſt d'un vert foncé ou d'herbe, de manière que ſans les feuillets & la tige qui ſont très-blancs, on auroit de la peine à l'apercevoir parmi les herbes. Elle s'élève à la hauteur de cinq pouces ordinaires, & ſa tige a environ un demi-pouce d'épaiſſeur. La bourſe ou valve dont elle ſort, eſt foible & ſe diſſipe ordinairement au point de n'en apercevoir que quelques légères portions au bas de la tige. D'ailleurs, la diſpoſition des feuillets, celle de la tige, l'odeur, la ſaveur & les effets ſont le mêmes.

(c) Oronge-ciguë blanche (planche CLVI, figures 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 174, b). Cette plante, qu'on trouve au printemps

printemps & en été, dans les bois, eſt beaucoup moins forte que les deux qui la précèdent, n'ayant pas plus de trois pouces & demi de hauteur, avec un chapiteau de deux pouces environ d'étendue d'un bord à l'autre, & une tige ordinairement un peu courbe, de trois ou quatre lignes de diamètre. Ce champignon eſt blanc, mais ſinit ordinairement par prendre dans ſa maturité une légère teinte jaunâtre; quelquefois il ſe ſoutient très-blanc juſqu'à ſa deſtruction. Il eſt généralement d'une ſubſtance un peu molle, & a ſa ſurface légèrement humide; ſes feuillets, ſa tige, ſon enveloppe & ſon collet ſont très-blancs.

Cette plante a malheureuſement l'odeur du champignon ordinaire, qui n'eſt pas même déſagréable & ne rebute pas. C'eſt auſſi celle qui a le plus ſouvent expoſé aux mépriſes & aux accidens funeſtes qui en ont été la ſuite, obſervés tant de fois aux environs de Paris. Je ſuis même porté à croire que c'eſt la variété qui les cauſe preſque toujours, parce qu'outre cette apparence de qualités non ſuſpectes, qui trompe ceux qui n'ont point de connoiſſances dans cette partie de la botanique, ceux qui n'en ont que de ſuperficielles, la confondent ſur-tout avec la quatrième eſpèce de la 81.e famille, *pl. CXXXIII*, qu'on trouve également dans les bois & à l'ombre, c'eſt-à-dire, avec la *boule de neige;* cependant, en y faiſant attention, & comparant ces deux champignons, il eſt bien difficile de s'y méprendre. 1.° La boule de neige a ſes feuillets couverts long-temps de leur voile, au point de former comme une boule; celui-ci perd ce voile preſqu'auſſi-tôt qu'il eſt né, & ſon chapiteau n'a jamais cette forme globuleuſe. 2.° La boule de neige ne ſort jamais d'une bourſe ou valve, celui-ci en ſort conſtamment, & ſes débris en ſont toujours plus ou moins ſenſibles, ſur-tout au bas de la tige. 3.° La boule de neige vient rarement au printemps ou en été, celui-ci ne croît que dans ces deux ſaiſons. 4.° La boule de neige a la ſurface sèche, douce au toucher, d'un blanc de lait, & jaunit un peu à l'endroit qu'on comprime, a ſa tige peu droite & un peu ferme; celui-ci a la ſurface un

peu humide, eſt d'un blanc ſemblable à peu-près à celui du papier azuré, ne change pas de couleur par la compreſſion, & prend enfin généralement un œil jaunâtre, ce qu'on n'obſerve pas dans l'autre. 5.° L'un, la boule de neige, a une odeur agréable de cerfeuil, ainſi que le goût; l'autre n'a qu'un foible goût de champignon, & ſon bulbe a toujours une odeur forte & nauſéeuſe. 6.° Enfin, ce qui ne permet point de les confondre & ne peut laiſſer aucun doute, c'eſt que la boule de neige a ſes feuillets couleur de roſe, ou de corail, tandis que le champignon dont on parle les a toujours blancs, & d'un blanc ſemblable à celui de la ſurface du chapiteau, & d'ailleurs il eſt bien moins grand. Ainſi, à moins d'être privé de tout ſens, il eſt impoſſible de s'y méprendre. On va voir de quelle conſéquence il eſt néanmoins d'y faire attention.

Obſervations & expériences ſur les effets de l'Oronge-ciguë.

On a déjà dit qu'on croyoit que preſque tous les accidens graves obſervés en différens temps à Paris ou à ſes environs par l'effet des champignons, devoient être attribués principalement à l'eſpèce dont il eſt queſtion ici, ſur-tout à la variété blanche; on eſt dans cette perſuaſion, ſoit d'après la certitude qu'on a que cette eſpèce eſt la plus pernicieuſe de celles qui naiſſent dans ces climats, & une des plus communes dans les trois ſaiſons où l'on trouve de ces plantes, c'eſt-à-dire, au printemps, en été & en automne, ſoit d'après la facilité des mépriſes auxquelles le défaut d'attention peut donner lieu, ſoit enfin d'après l'identité des effets obſervés en différens temps & la difficulté qu'il y a preſque toujours de déterminer d'une manière fixe l'eſpèce qui produit des accidens. D'ailleurs, un préjugé funeſte, long-temps reçu même parmi les Botaniſtes les plus diſtingués, avoit perſuadé que tout champignon qui porte collet n'eſt pas d'un effet nuiſible, tandis que l'expérience, & ſur-tout l'exemple de cette eſpèce bien colletée, démentent cette aſſertion & prouvent le contraire.

Dans la vue de démontrer une vérité auſſi utile, & dans

celle de parvenir à la découverte de quelque antidote, aidé des lumieres de quelques chimiſtes diſtingués *, j'entrepris il y a quelques années, une ſuite d'expériences avec cette eſpèce, qui furent conſignées dans un Mémoire lu à l'Académie des Sciences, & inſéré dans le Journal de Phyſique *an.* 1775. L'accueil & les encouragemens que je reçus alors du public & de l'Académie, me déterminèrent à pourſuivre ce genre de recherches. Voici le détail des obſervations & des expériences auxquelles cette eſpèce a donné lieu.

1.ere *Obſervation.* Le 14 ſeptembre 1774, M. Guibert, fabriquant de gazes, ſaubourg Saint-Denys, ayant cueilli au bois de Vincennes, une certaine quantité de l'oronge-ciguë jaunâtre, *pl. CLV*, les laiſſa la nuit ſur la fenêtre. Le vendredi 15, on les prépare avec une étuvée de carpe : ſix perſonnes en mangent à dîner, le mari, la femme, leur fille, deux garçons étrangers & une domeſtique; aucun ne ſe ſentit incommodé juſqu'à trois heures après minuit, où madame Guibert, qui n'avoit mangé que de ce plat, fut réveillée par un rêve effrayant, & par des envies de vomir. Elle rendit en vomiſſant une partie de ce qu'elle avoit pris, mais ſans douleur; elle étoit dans un aſſoupiſſement continuel, duquel elle ne ſe tiroit que pour vomir. On lui donna l'émétique qui lui fit rendre des portions de champignons, & qui la ſoulagea beaucoup. Elle revint de cet état, mais elle fut environ trois ſemaines à ſe rétablir.

La fille, les garçons & la domeſtique furent à peu-près dans le même état; mais un des garçons & la fille qui n'avoient pas voulu ou pu prendre l'émétique ou d'autres ſecours, en moururent; la domeſtique & un des garçons qui avoient été ſecourus, finirent par ſe rétablir, après avoir traîné environ trois ſemaines.

Quant à M. Guibert, il eut naturellement une évacuation abondante, par haut & par bas, qui le ſauva; il éprouva

* M. Parmentier ſur-tout, dont le mérite en chimie eſt généralement connu, a bien voulu dans le temps m'aider de ſes lumières.

un véritable *cholera*, accompagné de crampes très-douloureuſes, ſur-tout aux pieds, avec rétraction des membres. Aucun d'eux n'eut de la fièvre ; ils étoient tous, excepté M. Guibert, dans un état de ſtupeur continuelle. Un chat qui avoit léché les aſſiettes, étoit ſur le point d'en mourir lorſqu'on le fit tuer.

2.e *Obſ.* La même année 1774, vers la mi-octobre, un habitant de Surène, le ſieur Boucherat & ſa fille, ayant mangé de ces mêmes champignons, éprouvèrent, onze heures après, à peu-près les mêmes accidens, c'eſt-à-dire, des foibleſſes, des envies de vomir, un état de ſtupeur, & n'ayant pas été ſecourus, moururent l'un & l'autre trois jours après.

3.e *Obſ.* Un accident de même nature fut obſervé à Melun, à la fin de ſeptembre de la même année, qui fut très-pluvieuſe, ſur un manœuvre-maçon & ſa femme, qui avoient cueilli de la même eſpèce au bois de la Rochette, attenant la forêt de Fontainebleau. Les champignons furent mangés le ſoir à huit heures; les accidens ſe déclarèrent le lendemain ſur les ſix heures du matin. Les principaux ſymptômes furent des anxiétés, des envies de vomir, des défaillances fréquentes, le vomiſſement; le mari vomit juſqu'au ſang, après les plus grands efforts. La femme, qui ne fut point ſecourue, mourut le troiſième jour; le mari en réchappa & fut ſept à huit jours à ſe remettre. Je fus à portée de conſtater que c'étoit la même eſpèce de champignon.

4.me *Obſ.* En 1777, la gazette de France du 18 juillet, *n.°* 57, apprit qu'un pareil accident venoit d'être obſervé dans la paroiſſe de Taverny, vallée de Montmorency, ſur cinq perſonnes, dont trois avoient péri. M. le curé de Montmorency, le père Cotte, paſteur recommandable à une infinité d'égards, ſur-tout par ſes lumières & ſes travaux en phyſique, eut la bonté de m'adreſſer quelques détails, qu'on trouve dans la Gazette de ſanté de la même année, n.° 34, & dont il réſulte principalement que l'eſpèce qui produiſit l'accident, eſt celle dont il eſt queſtion ici; que les champignons fricaſſés dans une poêle de fer, avec du

beurre, du poivre, du ſel, ſans aucune précaution, ſans même avoir été lavés, ayant été mangés le jeudi ſoir 3 juillet, les accidens ne ſe déclarèrent que le lendemain matin un peu tard, ſur tous les cinq, par un mal-aiſe général, des envies de vomir & des douleurs d'eſtomac, ſuivies d'anxiété & de vomiſſemens; qu'à midi, le lait, la thériaque & les vomitifs qu'ils prirent en abondance, ne leur avoient été d'aucun ſecours, c'eſt-à-dire, n'avoient point calmé les accidens, quoique les ſujets euſſent beaucoup vomi; qu'ils furent dans cet état les vendredi, ſamedi, dimanche, & lundi, jour auquel trois périrent, après avoir éprouvé de grandes douleurs dans l'eſtomac & le bas-ventre, mais ſans convulſions & ſans perdre connoiſſance; que leur corps ſe couvrit de taches livides; que les dents & les gencives étoient noires, la bouche ulcérée, & l'anus enflammé. On ajoute qu'un chien & un chat qui avoient mangé de la ſauce, moururent le vendredi. On peut conclure de ce rapport, que du moment qu'il y avoit lieu de croire par des vomiſſemens qui ne produiſoient point l'effet déſiré, que le corps nuiſible étoit au-delà de l'eſtomac : les purgatifs dans cette circonſtance auroient pu être du plus grand ſecours & ſauver peut-être ces cinq perſonnes.

5.me *Obſ.* En 1788, au mois de mai, le Sr Benoît, ſa femme & leur enfant ramaſſent des champignons au bois de Boulogne, de la variété blanche, (*pl. CLVI. fig. 3. 4,* qui ſont apprêtés le même jour & mangés à ſix heures du ſoir : le lendemain ils éprouvent des envies de vomir, des anxiétés, des défaillances fréquentes. La mère étoit alors attaquée d'une perte de ſang : on preſcrit au père & à l'enfant, du lait, de la thériaque, l'émétique à haute doſe, qui aide le vomiſſement, & leur fait rendre tout ce que pouvoit contenir l'eſtomac. On n'oſe pas le donner à la mère à cauſe de la perte, & des foibleſſes continuelles qu'elle éprouvoit. Je ſuis appelé le deuxième jour des accidens. L'enfant venoit de mourir : le père étoit dans un état d'anxiété & de ſtupeur; le ventre étoit tendu, les extrémités déjà froides, le pouls

petit & intermittent; les défaillances ſe ſuccédoient à chaque inſtant; il étoit déjà de couleur livide: je n'eus pas le temps de le ſecourir; il mourut après quelques ſoupirs & comme navré de douleur profonde. Je ne pus donner du ſecours qu'à la femme; elle étoit dans un état d'anxiété, de foibleſſe & de pâleur cadavereuſe qui faiſoit craindre ſa mort à chaque inſtant; elle avoit déjà beaucoup vomi; ſon pouls étoit foible, mais à peine fiévreux. Je lui preſcrivis une médecine ordinaire aromatiſée avec l'eau de fleurs d'orange, à prendre ſur le champ, & je courus au bois de Boulogne chercher le champignon à l'endroit où elle me diſoit l'avoir cueilli, c'eſt-à-dire, près de la porte Mailleau, avec promeſſe d'y retourner ſous deux ou trois heures. J'eus la ſatisfaction à mon retour de la trouver mieux, c'eſt-à-dire, ayant évacué abondamment, & rendu des portions d'alimens non digérés & les champignons qu'elle avoit pris, dont une partie étoit encore entière, une autre comme diſſoute & noyée dans une mucoſité jaunâtre. J'avois cueilli de la même eſpèce de champignons, avec d'autres que je lui montrai; elle n'eut pas de peine à reconnoître l'auteur de tous ſes maux. Je lui preſcrivis un lait d'amandes douces, auquel je fis ajouter quelques gouttes d'éther vitriolique, & l'eau de fleurs d'orange, qui la calma beaucoup. Le ſurlendemain elle fut purgée encore, & avec ſuccès. Soit par l'effet de la révolution que lui cauſa cet accident, ſoit par celui de la foibleſſe ou de la diverſion qu'avoit fait à ſon premier état l'action du corps nuiſible, la perte dont elle étoit attaquée s'étoit ſuſpendue; mais elle revint. Le pouls ne fut jamais fiévreux; elle éprouvoit de temps en temps de l'oppreſſion & parfois des foibleſſes: je lui fis prendre des reſtaurans faits avec des gelées animales, des potages au riz, au vermichel, de temps à autre une diſſolution de gomme arabique avec un peu de ſucre, des potions variées ſuivant les circonſtances; ayant pour baſe tantôt le ſirop d'œillet avec quelques gouttes de liqueur minérale d'Hoffmann & l'eau de fleurs d'orange, tantôt l'eau diſtillée de menthe avec à peu-près les

mêmes ingrédiens : elle fut miſe enſuite au lait & aux fortes nourritures. Elle eut beaucoup de peine à ſe rétablir. Elle fut long-temps avec une teinte preſque jaune ou plutôt d'une pâleur extrême, pâleur qui exiſtoit déjà avant l'époque du dernier accident, & qui n'étoit pas encore diſſipée cinq ou ſix mois après. Elle étoit encore ſujette à des maux de tête & d'eſtomac ; on avoit beau faire, le chagrin avoit laiſſé une impreſſion trop forte dans ſon ame, & le poiſon une trop ſenſible ſur ſes nerfs & ſur tout ſon phyſique ; ſon ſang étoit totalement appauvri : elle succomba à une autre maladie qu'elle eut long-temps après.

Il eſt à croire que deux événemens de ce genre, qui ont été les plus remarquables à Paris, arrivés l'un en 1754, l'autre en 1765, le premier dans la famille & ſociété de M. Henneguy, marchand de la rue Saint-Denys, l'autre ſur celle de M. Chabert, muſicien du prince de Conti, & qui coûtèrent la vie à dix ou douze perſonnes, furent cauſés par des champignons de cette eſpèce. Les uns avoient été cueillis au printemps, au pré Saint-Gervais, les autres au mois d'août au bois de Boulogne. Dans ces deux circonſtances, il fut obſervé également que les animaux, comme chiens & chats qui avoient léché les aſſiettes où il y avoit quelque reſte de ragoût de champignons, périrent ; d'où l'on peut conclure qu'en général, les animaux éprouvent à peu-près les mêmes accidens, réſultant de l'uſage des champignons, que l'homme, & qu'on auroit à peu-près les mêmes réſultats des expériences faites ſur eux, les ſeules qu'il ſoit permis de tenter.

En les faiſant, on avoit principalement en vue de faire connoître ce qui nuit, & la nature du poiſon, pour pouvoir le dompter. Voici ces expériences.

I.ere Expérience. Elle fut faite avec l'oronge-ciguë verte, *Pl. CLVI, fig. 2.* Ce champignon avoit été cueilli dans les boſquets du parc de Vincennes à la fin d'août ; il avoit une odeur forte, virulente & un peu nauſéeuſe.

A la doſe de trois gros environ, haché menu, mêlé avec de la viande & du pain dont on fit une pâtée, ce champi-

gnon donné à un chien fort & vigoureux, ne produisit aucun effet sensible pendant les dix premières heures. L'animal mangea même encore cinq heures après, & joua comme à son ordinaire; mais au bout de 10 heures, il commença à faire des efforts pour vomir, il ne put se soutenir sur ses jambes, se coucha, s'assoupit & mourut bientôt après dans des mouvemens convulsifs, On ne put lui rien faire prendre.

On ne trouva d'autres marques de l'effet de ce champignon dans l'estomac & dans le canal intestinal, que quelques rougeurs livides sur les plis ou rides de l'estomac & au duodénum. Tous les autres viscères soit du bas-ventre, soit de la poitrine, étoient dans l'état naturel. Tout le trajet intestinal, depuis l'estomac jusqu'au rectum, étoit enduit d'une mucosité épaisse & jaunâtre. Cette couleur paroissoit être l'effet de la bile qui la teignoit ainsi. La bile contenue dans la vesicule du fiel étoit verte, l'œsophage dans l'état naturel.

II.ème Expérience. Deux des champignons de l'oronge-ciguë jaunâtre, *pl. CLV. fig. 1, 2, 3, 4,* cueillis en septembre, hachés menu, mis en pâtée avec du pain & de la viande, ayant été donnés à un autre chien, n'ont produit aucun effet sensible l'espace de onze heures; mais au bout de ce temps, le chien a commencé à vomir; quelques heures après, il a rendu des excrémens blancs, a tremblé sur ses jambes. Au bout de seize ou dix-sept heures, il s'est couché, n'a rien voulu prendre, a eu des mouvemens convulsifs & le hoquet: cet état a duré encore plusieurs heures; il sembloit qu'il éprouvoit, par intervalles, des douleurs poignantes qui le faisoient frissonner; enfin il s'est assoupi, & a eu tous les symptômes d'une vraie apoplexie. La respiration étoit lente & profonde, accompagnée de ronflement, la déglutition libre; les artères battoient librement; mais il y avoit refroidissement & insensibilité à toutes les extrémités; l'animal éprouvoit de temps en temps des secousses convulsives: on lui fit prendre du vinaigre à plusieurs reprises: il

il revenoit un peu, ſe réveilloit; mais il retomboit bientôt dans le même état : les battemens du cœur diminuèrent ſenſiblement de vîteſſe juſqu'à la trentième heure, où il mourut. Dans l'ouverture, on trouva les plis ou rides de l'eſtomac marqués de quelques points rougeâtres, avec tenſion : il y avoit en outre des rougeurs livides de la grandeur d'un liard, répandues d'eſpace en eſpace tout le long des inteſtins grêles. Ces taches s'aperçevoient même avant l'ouverture des inteſtins, & reſſembloient à celles qu'on remarque ſur la peau des ſcorbutiques; elles étoient produites par le dépouillement du mucus, & par l'éroſion des tuniques inteſtinales internes : la tunique externe étoit la ſeule qui reſtoit; les autres avoient été détruites par l'effet du poiſon ; les glandes inteſtinales y étoient à nu, & en paſſant le doigt tout le long des inteſtins, on ſentoit quelque choſe de granuleux lorſqu'on arrivoit à ces places. On ne trouva aucun veſtige de champignon dans les premières voies; tout avoit été ou diſſous, ou converti en matières muqueuſes, excrémentitielles, &c.

III.e Expérience. Convaincu par ces premières épreuves, que ce champignon étoit mortel pour les hommes & pour les animaux, je fus curieux de ſavoir ſi toutes ſes parties étoient également dangereuſes, & dans laquelle réſidoit principalement le principe vénéneux : pour cela, on donna à un gros chien, demi-once de ſon ſuc exprimé, étendu dans un peu d'eau. Le chien vomit preſque ſur le champ, & fit des efforts incroyables pour le rendre; il eut des tremblemens, des tiraillemens, des mouvemens convulſifs par tout le corps, le hoquet, des nauſées continuelles, un véritable *cholera* convulſif, avec un abattement de forces très-conſidérable ; les matières qu'il rendoit étoient muqueuſes, glaireuſes, mêlées d'écume blanchâtre : cet état continua environ 24 heures, au bout deſquelles il mourut ſans avoir rien voulu prendre. Dans l'ouverture du corps, on trouva l'œſophage enduit d'une matière viſqueuſe, d'un gris cendré, l'eſtomac rempli d'une liqueur brune, fétide, la tunique veloutée de ce viſcère parſemée de petits points rouges, le canal

inteſtinal rétréci vers l'ileum, l'épiploon durci & retenant l'empreinte des inteſtins, les poumons un peu plus rouges qu'à l'ordinaire, ce qui pouvoit venir de la rupture de quelque vaiſſeau occaſionnée par les efforts qu'il avoit faits pour vomir.

IV.e Expérience. L'expérience précédente ayant pleinement convaincu que le principe vénéneux réſidoit principalement dans le ſuc libre de la plante ou l'eau de la végétation, il s'agiſſoit de ſavoir ſi ce principe étoit fixe ou volatil : pour cet effet, on mit à diſtiller au bain-marie environ demi-livre de ces champignons; l'eau diſtillée qui en réſulta, étoit claire, limpide, inſipide, avec une très-légère odeur de champignon; cette eau donnée à différens chiens, ne produiſit aucun effet; mêlée aux acides, aux alkalis, à la diſſolution mercurielle, elle n'éprouva aucun changement, & ne donna aucun ſigne d'acide ou d'alkali : on en conclut que le principe vénéneux étoit fixe.

Deux chiens ayant pris une petite doſe du réſidu de la diſtillation, ne ſe plaignirent point d'abord pendant l'eſpace de dix heures; mais au bout de ce temps, les envies de vomir & les autres accidens ordinaires ſe déclarèrent; ils moururent 24 heures après. Dans l'un, on trouva tout le canal inteſtinal enduit depuis l'œſophage juſqu'au rectum, d'une matière épaiſſe, viſqueuſe, jaune, écumeuſe, plus épaiſſe dans l'œſophage & les inteſtins, que dans l'eſtomac; la tunique interne de ce viſcère parſemée de petits points rouges; dans l'autre, à peu-près la même choſe, & en outre de petits grains blancs de différentes formes, qui nageoient dans un mucus épais comme du blanc d'œuf qu'on auroit battu. On attribua ces grains blancs à un peu de lait qu'on avoit donné à l'animal, & qui s'étant caillé & diviſé dans l'eſtomac, paroiſſoit ainſi en petites parcelles: l'humeur viſqueuſe contenue dans le duodenum, étoit d'un jaune très-pâle.

V.e Expérience. Quand on fut aſſuré que le principe vénéneux étoit fixe, ou du moins ne s'éleyoit point au degré de la

chaleur de l'eau bouillante, on ne s'occupa que des moyens de découvrir ſa nature, & ſous quel état il étoit dans la plante : dans cette vue, on en fit un extrait ſuivant la méthode de la Garaye, qu'on donna à un chien à une heure & demie après midi; l'animal mourut le lendemain matin. Dans l'ouverture, on lui trouva le ventre très-tendu, ce qu'on n'avoit pas obſervé dans les autres; la véſicule du fiel pleine d'une bile noirâtre, l'eſtomac rétréci & rempli d'une matière plus fluide que l'extrait, mais de la même couleur.

VI.e Expérience. L'expérience précédente ayant appris que le principe vénéneux, toujours fixe, étoit ſoluble dans l'eau, ou du moins que l'eau lui ſervoit de véhicule, il reſtoit à examiner ſi le champignon, privé entièrement de ſon humidité, avoit la même vertu : pour cela on en fit deſſécher au four une certaine quantité, au point qu'ils avoient perdu les ſept huitièmes de leur poids. Ce champignon ainſi deſſéché & donné à un chien, produiſit le même effet que lorſqu'il eſt frais, c'eſt-à-dire la mort.

VII.e Expérience. Dans la vue de ſavoir ſi l'eau ſeule peut ſe charger du principe vénéneux, on fit macérer pluſieurs champignons dans l'eau pendant pluſieurs heures : cette eau donnée à un chien, le fit aller bientôt en dévoiement; il rendit des matières ſanguinolentes, enfin le ſang pur, ſe plaignit beaucoup, mais n'en mourut pas. On en conclut que l'eau ſe charge mais foiblement par la macération, du principe vénéneux de cette plante, & qu'elle en enlève une partie.

VIII.e Expérience. Toutes les expériences précédentes ayant fait voir que le principe vénéneux étoit fixe & capable de s'étendre dans l'eau, il s'agiſſoit de ſavoir ſi ce corps étoit également ſoluble dans quelqu'autre menſtrue, tel que l'eſprit-de-vin, & s'il n'avoit rien de réſineux : pour cet effet, on prit un de ces champignons bien deſſéché au four (il peſoit 40 grains), on le mit dans une once & demie d'eſprit-de-vin bien rectifié, à un feu doux en digeſtion. Au bout de quelques heures, l'eſprit-de-vin ſe colora en jaune avec un œil vert;

la liqueur ainſi colorée étoit belle, claire, tranſparente, n'ayant d'autre goût que celui de l'eſprit-de-vin; mêlée avec l'eau, elle s'y troubla, & devint laiteuſe comme un lait virginal, d'où on conclut que le champignon contenoit quelques parties réſineuſes, ſolubles dans l'eſprit-de-vin.

Dans la vue de s'aſſurer ſi cette teinture pouvoit être nuiſible, on la fit prendre à un chien à ſept heures du ſoir. L'animal fut d'abord étourdi comme s'il étoit ivre; il chanceloit ſur ſes pattes & ſe coucha demi-heure après ſans pouvoir ſe ſoutenir: bientôt il s'aſſoupit, & ſon ſommeil étoit ſouvent interrompu, ou entrecoupé de cris ſemblables à ceux d'une perſonne yvre qui ſe plaint en dormant. Ces cris continuèrent juſqu'à dix heures du lendemain matin, où il tomba dans un état de ſtupeur & d'inſenſibilité qui le fit juger mort: il reſta ainſi immobile & oublié dans un coin, juſqu'à 7 heures du ſoir. Comme on ſe diſpoſoit à en faire l'ouverture, on fut fort étonné de ce qu'il donnoit encore des ſignes de vie; mais il ne tarda pas à mourir. On l'ouvrit: l'intérieur n'offrit rien de remarquable; l'eſtomac étoit rétréci; il y avoit quelques points rougeâtres; le tuyau inteſtinal étoit enduit d'une matière muqueuſe & jaunâtre.

On conclut de cette expérience, ainſi que de la ſeptième, que le principe nuiſible de cette plante eſt ſoluble dans l'eau & dans l'eſprit-de-vin, ſur-tout dans ce dernier, & que c'eſt par conſéquent un corps *gommo*, ou *extracto-réſineux*.

IX.e Expérience. Dans la vue de s'aſſurer ſi le champignon qui avoit été attaqué par l'eſprit-de-vin, contenoit encore quelque principe dangereux, on le donna à différens chiens; ils n'en éprouvèrent pas la moindre incommodité; d'où on conclut qu'il y avoit un moyen certain d'enlever à ce champignon ſon principe nuiſible, c'eſt à-dire, de le rendre par la préparation, incapable de nuire. Cette découverte conduiſit à une autre expérience qu'on tenta; il s'agiſſoit de ſavoir ſi l'eau ſeule ſeroit capable de produire le même effet que l'eſprit-de-vin; c'eſt ce qui donna lieu à la dixième expérience.

X.e Expérience. On étoit bien certain que l'eau dans laquelle

on avoit fait macérer pendant quelques heures ce champignon, étoit capable d'incommoder les animaux juſqu'à un certain point, comme on l'a vu dans la ſeptième expérience ; mais on ne ſavoit pas ſi le champignon ainſi macéré ou préparé de cette manière, pouvoit produire des accidens. Pour s'en aſſurer, pluſieurs de ces champignons coupés par morceaux, & qui avoient reſté dans l'eau pendant quatre ou cinq heures, ayant été bien eſſuyés & donnés à un chien, l'animal au bout de 11 heures, éprouva les mêmes ſymptômes que ceux qui les avoient pris ſans être macérés, & mourut 26 heures après. On en conclut que l'eau, quoiqu'elle ſe charge d'une partie du principe vénéneux, n'eſt point capable de l'enlever entièrement, & qu'un champignon vénéneux qu'on fait tremper dans l'eau ſeulement, ne ceſſe pas d'être nuiſible.

XI.e Expérience. Dans la vue de découvrir d'autres ſubſtances capables de ſervir de correctifs à ce champignon, on tenta les expériences ſuivantes ; on eſſaya d'abord le vinaigre. Deux de ces champignons coupés par petits morceaux, & macérés dans le vinaigre pendant trois ou quatre heures, devinrent d'abord plus fermes, enſuite ſe ramollirent : les ayant bien eſſuyés & donnés à un chien, l'animal fut triſte après les avoir pris, avoit l'air un peu malade ou étonné ; mais il n'en mourut point. On en conclut que le vinaigre étoit un correctif preſque auſſi puiſſant de ce champignon que l'eſprit de vin. Mais ayant donné ce même vinaigre, ainſi chargé du principe vénéneux à un autre chien, l'animal douze heures après, commença à ſe plaindre, alla en dévoiement, rendit beaucoup de matières liquides, en vomit de ſemblables, & finit par mourir. Dans l'ouverture du corps, on trouva l'épiploon un peu durci, & le foie très-pâle. On conclut de cette expérience que, quoique le vinaigre corrige ce champignon à la manière de l'eſprit-de-vin, en ſe chargeant de ſon principe vénéneux, il n'en doit pas être pour cela réputé l'antidote, puiſque, lorſqu'il eſt imbu du principe, il donne lui-même la mort. Cette expérience nous

parut digne de la plus grande attention ; elle fut répétée ; & les réſultats furent toujours les mêmes.

XIIe Expérience. Par la douzième expérience, on acquit la certitude qu'une diſſolution de ſel marin pouvoit produire à peu-près le même effet que le vinaigre & l'eſprit-de-vin, puiſqu'ayant fait macérer ces champignons pendant pluſieurs jours dans une diſſolution de ſel ordinaire, elle énerva leur action, au point qu'ils ne produiſirent aucun effet ſur les animaux ; ce qui ſert à confirmer la bonté de la méthode des Ruſſes, qui font uſage indiſtinctement, & ordinairement ſans danger, de toutes ſortes de champignons ainſi marinés.

XIIIe Expérience. La même eſpèce de champignon trempée pendant quelques heures dans une diſſolution d'alkali fixe, & donnée enſuite à un chien, le fit vomir ſur le champ ; l'animal rendit ainſi tout ce qu'il avoit pris, & il n'en réſulta point d'autre accident : cela parut être autant l'effet de l'alkali que celui du champignon, ainſi on ne ſavoit encore qu'en conclure.

XIVe Expérience. Il ne ſuffiſoit pas de s'être convaincu qu'il y a pluſieurs moyens d'empêcher l'effet nuiſible de ce champignon avant qu'il ſoit pris ; il paroiſſoit très-important de ſavoir s'il n'y a pas quelque antidote capable de dompter ſon action lorſqu'il eſt dans le corps animal, & qu'il a été pris ſans préparation, c'eſt-à-dire, quelques moyens de remédier aux accidens qui en ſont les ſuites ; pour cet effet on tenta d'autres expériences.

On prit environ une once de la teinture du champignon faite à l'eſprit-de-vin (laquelle eſt mortelle, comme on l'a vu précédemment *8.e expérience*) ; on y ajouta quelques gouttes d'acide vitriolique très-concentré, dans la vue de faire un corps ſemblable à l'éther vitriolique. Ce mixte ainſi préparé, fut donné à un chien à 7 heures du ſoir : l'animal paſſa la nuit ſans ſe plaindre, ainſi que la journée du lendemain ; mais ſur le ſoir, c'eſt-à-dire, 24 heures après, il ſe plaignit, ſe coucha & s'aſſoupit ſans pouſſer d'ailleurs aucun cri. Bientôt il fit des efforts pour vomir, rendit ce qu'il

avoit pris dans la journée, avec beaucoup de bave & quelques matières liquides par en-bas : en tout, les ſymptômes étoient moins violens que dans les autres expériences. On remarqua qu'un de ſes yeux s'étoit rempli d'une matière puriforme amaſſée entre le globe & les deux paupières : on lui donna environ demi-gros d'éther vitriolique à pluſieurs repriſes ; cela parut le ſoulager, mais il mourut dans la nuit.

On en peut conclure que l'addition de l'acide vitriolique la teinture ſpiritueuſe de ce champignon, eſt un moyen capable d'adoucir les ſymptômes & de retarder l'inſtant de la mort, mais incapable de l'empêcher, au moins ſur les chiens.

XV.e Expérience. Toujours dans la vue de découvrir un antidote, on fit deſſécher au four un gros & demi de ce champignon, & on le donna à un chien, en attendant ſon effet. Onze heures après, l'animal qui avoit joué toute la journée comme à l'ordinaire, commença à rendre en dévoiement des matières muqueuſes, parmi leſquelles on obſerva un paquet de petits vers plats & blancs, vivans. Il fit quelques efforts pour vomir, & rendit en vomiſſant des matières ſemblables. On choiſit ce moment pour lui donner environ quinze ou ſeize gouttes d'éther vitriolique bien rectifié, ſur un morceau de ſucre diſſous dans l'eau ; cela parut le ſoulager : une heure après on lui en donna autant ; mais s'étant couché, & ayant paſſé la nuit aſſez tranquille, il mourut le lendemain à ſept heures du matin.

Il faut remarquer que dans la plupart des expériences précédentes, on a tenté les remèdes les plus vantés dans ces ſortes de cas, pour ſauver les chiens qui y étoient ſoumis ; aux uns on n'a donné que du lait, à d'autres du vinaigre, à d'autres de la thériaque diſſoute dans le vinaigre ; enfin, à quelques-uns de l'huile, à d'autres du beurre, du lait : de quelque manière qu'on s'y ſoit pris, on n'a pu en ſauver aucun ; il n'y a eu que l'éther vitriolique qui a adouci les ſymptômes & retardé l'inſtant de la mort.

On dira peut-être que puiſque l'éther vitriolique, ou un

mixte ſemblable, eſt un moyen d'adoucir les ſymptômes ou de prolonger la vie, dans ce cas il falloit l'eſſayer immédiatement après avoir donné le poiſon à un chien. On répond à cela que l'expérience ne ſerviroit à rien ; que quand bien même l'éther ſauveroit ainſi un animal, cela ne pourroit s'appliquer aux cas ſemblables, dans leſquels on n'a recours aux remèdes que lorſque le poiſon commence à agir ſenſiblement, c'eſt-à-dire, dix à douze heures après qu'on l'a pris, & que c'eſt le moment de les adminiſtrer. D'ailleurs, il étoit difficile de multiplier à l'infini des expériences ſi coûteuſes.

XVI.e Expérience. Il réſulte de la ſeizième expérience, que la partie réſineuſe ou nuiſible de ce champignon, eſt dans cette plante dans la proportion d'un quarante-huitième ſur la totalité, lorſqu'il eſt frais, & d'un ſixième, lorſqu'il eſt privé de toute humidité, qui forme les ſept huitièmes de ſon poids; de manière qu'un de ces champignons frais peſant demi-once ou quatre gros, contient trois drachmes & demie d'eau, ſix grains de ſubſtance réſineuſe & trente grains de parenchyme.

XVII.e Expérience. L'Académie des Sciences, ou plutôt un Académicien m'ayant invité à répéter la treizième expérience, dont on ne ſavoit que conclure, toujours dans la vue de dompter la partie réſineuſe ou nuiſible de ce champignon avec les alkalis, je fis l'expérience ſuivante. Ayant donné cette plante à deux petits chiens, à la doſe d'un champignon à chacun, j'attendis que les ſymptômes ordinaires ſe fuſſent déclarés; ce qui arriva onze heures après. Alors, je leur fis prendre, à l'un cinq ou ſix gouttes d'alkali volatil dans un verre d'eau, à l'autre à peu-près autant d'alkali fixe ſur la même quantité de ce véhicule. Ces deux animaux ne tardèrent pas à mourir; l'un mourut environ demi-heure après, l'autre environ au bout d'une heure. J'offris de répéter l'expérience en pleine Académie : cette compagnie le jugea inutile. On en peut conclure que l'alkali fixe ou volatil, bien loin de remédier aux effets de ce poiſon ſur les animaux, ne ſert qu'à accélérer leur mort; & à cette occaſion je crois qu'il eſt de mon

mon devoir d'avertir le public, qu'on trouve une erreur consignée dans un ouvrage (*voy. Analyse du blé*), publié en 1775, qui pourroit devenir funeste, & qui est que l'alkali à la dose de douze gouttes sur un verre d'eau est l'antidote de ce poison. Il est malheureux que l'auteur ait voulu anticiper sur l'expérience dont le résultat avoit été promis en sa présence en pleine Académie.

Observations, & résumé des Expériences précédentes.

Il résulte de ces expériences, 1.° que l'usage de cette espèce de champignon est également funeste aux hommes & aux animaux; & que le genre d'affection qu'elle produit, est une maladie pour l'ordinaire soporeuse, dont le dernier degré est une vraie apoplexie.

2.° Que pris à la manière ordinaire, ce champignon ne produit ordinairement aucun effet sensible, avant dix ou douze heures, soit sur les hommes, soit sur les animaux.

3.° Qu'il se dissout ou se réduit en mucilage dans les premières voies, dans lesquelles il laisse toujours quelques traces de son impression qui se manifeste, soit par une phlogose gangréneuse marquée par des taches rouges ou livides, soit par la corrosion des tuniques, qui paroît être le dernier degré de cette impression.

4.° Qu'on ne connoît aucun moyen physique ou chimique de reconnoître sa vénénosité avant qu'il ait été pris, & que le plus sûr pour la constater, c'est de l'écraser & d'en faire prendre le suc à quelque animal, tel qu'un chien, qui en éprouve alors subitement les effets.

5.° Mais qu'il y a plusieurs moyens de le corriger, ou plutôt de le dépouiller de son principe nuisible, en le faisant tremper, soit dans le vinaigre, soit dans l'eau salée, soit dans l'eau-de-vie, soit dans quelque liqueur spiritueuse, éthérée sur-tout; & cette manière de corriger son action est d'autant

plus efficace & sûre, que le champignon eſt coupé par morceaux, & l'homme plus de temps à l'aire le cas ſuivant.

6.° Que les autres liqueurs ne nuiſent que le tiers de ceux-ci & non celui d'antidotes, & doivent être rejetées après qu'elles ont levi, pouvant être alors d'un effet auſſi funeſte pour l'animal que la plante même.

7.° Que lorſqu'une fois ce champignon a été pris ſans correctif, après les évacuans, tels que l'émétique, & ſur-tout les purgatifs, il n'y a pas de plus grand ſecours connu juſqu'à preſent, qu'un mélange d'acide & d'eſprit-de-vin, tel que l'éther vitriolique, l'eau minérale d'Hoffmann, &c.

8.° Enfin que l'huile, la thériaque, le beurre, le lait, le vinaigre, les queues de poires & autres moyens de ce genre, les ſpiritueux même, ſont, dans les premiers momens ſur-tout, des ſecours à peu-près inutiles, & ne peuvent être de quelque avantage que comme adouciſſans & cordiaux; mais que de toutes les ſubſtances dont on a eſſayé l'effet, rien n'eſt plus contraire que l'alkali fixe ou volatil.

7.° *Les Bulbeux mouchetés.*

Les bulbeux mouchetés diffèrent de ceux de la cinquième diviſion ou celle qui précède, en ce qu'au lieu d'avoir une valve ou enveloppe entière, ils l'ont conſtamment & même en ſortant de terre, diviſée en pluſieurs parcelles. En général leurs tiges ſont droites, colletées, leur bulbe molatle, leur odeur forte, & leur uſage à redouter. J'en connois neuf eſpèces au moins, qui ſont le *Champignon rouge* ou *fauſſe Oronge*, le *Bulbeux jaune & blanc*, l'*Oronge perlée*, le *grivelé*, *viſqueux*, le *gris perlé*, le *rougeâtre traité*, la *Pomme de pin*, la *Noix à diamans*, la *petite Rape*, & la *Palette à dards*.

XV. *Champignon rouge* ou *fauſſe Oronge* (*pl. CLVII, fig. 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 13, a, 5*) Cette eſpèce, que Tragus, c'eſt-à-dire, Bock a fait connoître un peu plus clairement que Pline qui en avoit déjà fait mention, eſt un champignon qui s'élève

ordinairement à la hauteur de cinq à ſix pouces, très-remarquable par ſa belle couleur d'abord de feu, enſuite aurore ou d'un rouge pâle & doré, enfin tout-à-fait dorée ou plutôt d'un rouge éteint, & par les petites peaux blanches, diſperſées ſans ordre & ſemblables à des taches, dont la ſurface eſt ordinairement couverte; peaux ou taches que Pline, dans la diſtinction des oronges, fait remarquer, diſant *veluti guttas in vertice albas ex tunicâ ſuâ gerunt.* En effet, ces peaux ſont toujours blanches, tranchent ſur la couleur rouge, & font un bel effet.

Le chapiteau, lorſqu'il eſt étalé, eſt exactement circulaire, n'eſt point rayé aux bords, & ordinairement a autant d'étendue d'un bord oppoſé à l'autre, que la tige a de hauteur; la peau qui le recouvre s'enlève aſſez facilement, & laiſſe voir immédiatement une chair placée deſſous, qui eſt un peu jaune à cet endroit ſeulement. Sa ſurface eſt ordinairement un peu humide & preſque viſqueuſe au toucher, ce qui la rend un peu luiſante & ſert à retenir ou coller les petites peaux blanches dont on a parlé. Ce chapiteau a très-peu de chair, & cette chair eſt blanche.

Ses feuillets ſont blancs, très-ſerrés, hauts quelquefois de quatre lignes, avec une tranche finement taillée en dents de ſcie. Ils ſont entremêlés de petites portions de feuillets coupées preſque perpendiculairement, & placées vers les bords du chapiteau. Ceux qui forment le demi-rayon entier, viennent ſe réunir circulairement à une ſorte de bourlet qui cerne la tige, mais ſans y adhérer, ſans y toucher même, & de manière qu'on peut l'enlever ſans déchirure de l'une ou de l'autre partie. Ces feuillets ſont d'un beau blanc & & un peu humides, de manière qu'en les preſſant, on en exprime une humidité douceâtre, qui a induit Vaillant en erreur; ce botaniſte ayant pris cette eſpèce pour celle qui donne un lait doux & ſucré, & qu'on peut manger même crue impunément *(voy. pl. LXXV)*; ce qui eſt bien différent du ſuc de celle-ci, qui eſt aqueux, & dont l'effet eſt très-dangereux. Ses feuillets ſont couverts en

naiſſant d'un voile blanc très-marqué, qui appartient entièrement à la tige, prenant naiſſance tout au haut de cette partie, n'adhérant point aux bords du chapiteau, & ſe rabattant conſtamment ſur la tige en manière de manteau, *pl. CLVII, fig. 1, 2, 3.* Cette tige, qui eſt droite, cylindrique, blanche, d'environ un pouce de diamètre, a des parois fibreuſes, & eſt pleine d'une ſubſtance moelleuſe comme un bâton de fureau. Le bulbe qui la nourrit, d'abord plein & gros, finit par ſe vider en partie en fourniſſant ſa ſubſtance, & par ſe flétrir preſque entièrement : on y aperçoit toujours quelques débris de cette enveloppe brilée qui couvroit d'abord le champignon dans ſa naiſſance, & dont une partie fournit les pellicules blanches qu'on voit à la ſurface du chapiteau, & l'autre, celle qu'on aperçoit au bas de la tige. Sa ſubſtance eſt très blanche.

Toute la plante, lorſqu'on la mâche, a une ſaveur douceâtre, & n'a preſque pas d'autre odeur que celle d'une terre humide; mais le bulbe en a quelquefois une forte & nauſéeuſe.

Ce champignon, qu'on trouve abondamment dans tous les bois des environs de Paris, & qui paroit être de tous les pays d'Europe, a ſouvent donné lieu à des mépriſes, pouvant être pris pour l'oronge, ſur-tout lorſqu'il ſe trouve ſans taches ou pellicules blanches, ce qui peut arriver quelquefois, ſoit naturellement, ſoit par quelque accident, ou circonſtance particulière, telle que celle de l'eau de la pluie, qui tombant en abondance immédiatement ou des branches d'arbres, peut enlever ces peaux de la ſurface, & le laiſſer à nu. D'ailleurs, il y a une variété de ce champignon qui eſt rouge, & dont Sterbeeck a fait mention, qu'on trouve communément ſous les trembles, & que j'ai vu ſur-tout à Rambouillet & dans le parc, qui n'eſt preſque jamais couverte de ces peaux blanches, & dont la couleur rouge, lorſqu'elle eſt éteinte, peut reſſembler un peu à celle de l'oronge; mais pour peu qu'on y faſſe attention, il eſt bien difficile de s'y méprendre.

1.° L'oronge vraie n'eſt jamais couleur de feu dans ſa naiſſance, celle-ci, c'eſt-à-dire, la fauſſe l'eſt toujours. 2.° Le chapiteau de la véritable oronge eſt toujours rayé aux bords, celle-ci ne l'eſt point. 3.° La véritable oronge a ſa pulpe jaune ainſi que ſes feuillets & ſa tige, celle-ci a toutes ces parties du plus beau blanc. 4.° Enfin, l'oronge vraie ſort d'une enveloppe entière qui ſe déchire & laiſſe apercevoir toujours quelque grande portion de cette enveloppe, quelquefois au chapiteau, mais conſtamment au bas de la tige; la fauſſe oronge n'en a jamais que de petites parcelles. Si l'on ajoute à ces traits frappans de différence, que l'oronge ne vient en général qu'au mois de ſeptembre, dans les bois clairs, qu'elle n'a ni une ſaveur douceâtre, ni une odeur de terre humide comme la fauſſe, qu'elle eſt beaucoup plus rare que celle-ci, du moins dans ces climats, que ſa tige n'eſt jamais ni blanche, ni parfaitement droite, ni d'un diamètre égal, ni à parties fibreuſes, diſtinctes & fortes comme celle de la fauſſe, il ne peut reſter aucun doute, aucun lieu à méprise.

Cependant, il y a nombre de faits qui prouvent que cette eſpèce a occaſionné ſouvent des accidens, ſoit qu'une ſimilitude groſſière avec l'oronge ait cauſé des mépriſes ou favoriſé de mauvais deſſeins, tel que celui que Pline attribue à Agripine, ſoit que ces ſortes d'accidens ſoient l'effet de quelque uſage ſuperſtitieux. Dans tous les cas, il eſt certain qu'à moins qu'il n'ait été corrigé convenablement, ce champignon eſt d'un uſage très-nuiſible par-tout. Car indépendamment des obſervations rapportées par Loëſel, Scopoli, Haller & d'autres, qui atteſtent ſes effets pernicieux ſur le corps humain, on peut citer l'uſage mal-faiſant & ſuperſtitieux que font les Oſtiaques & les Kamtſchatdales de cette eſpèce, qu'ils appellent *mucho-more* (mort aux mouches), devenue célèbre parmi eux.

On trouve écrit, chez les voyageurs qui ont viſité ces peuples, que dans le Kamtſchatka, l'uſage de ce champignon produit conſtamment une ſorte de folie (de délire)

ſur ceux qui en ont pris, au point de les faire précipiter dans le feu ; qu'à la doſe de trois ou quatre champignons, il ne produit qu'un demi-effet, mais qu'à celle de dix il cauſe une forte d'ivreſſe ; qu'on en prépare avec l'*épilobium diſforme* une liqueur ſpiritueuſe qui, à doſe modique, donne de la vigueur & fait braver le danger ; enfin, qu'écraſé dans l'eau, il ſtupéfie les mouches plutôt que de les faire mourir, & que ſon ſuc fait périr les punaiſes. Tel eſt à peu-près le réſultat des obſervations faites chez ces peuples par Gmelin, Kraſchenninikow, Pallas & autres. Mais on doit déplorer le ſort des nations réduites à la néceſſité ou à l'habitude d'avoir recours aux effets d'un champignon d'un uſage très-ſuſpect, ſoit pour ſe mettre en gaîté & ſe donner une ſorte d'ivreſſe ou du courage, comme les Turcs en prenant de l'opium, ſoit pour tromper les hommes, en leur perſuadant que lorſqu'ils ont pris le mucho-more, ils ſont capables de faire & d'obtenir tout ce qu'ils peuvent déſirer, même une félicité parfaite, comme les charlatans de ces contrées ont ſoin de le perſuader à des peuples miſérables, ignorans & ſuperſtitieux. *(Voyez ce qu'on a dit au ſujet de ce champignon, tom. I, pag. 486.)*

Mais ſans aller puiſer ſi loin des obſervations ſur les effets de cette plante, voici ce qu'on obſerve dans nos climats.

1.re Obſervation. En 1751, feu Mme la princeſſe de Conti, lors d'un voyage de la cour à Fontainebleau, en automne, ayant aperçu dans la forêt pluſieurs de ces champignons, les fit cueillir, les prenant pour des oronges, & obligea ſon cuiſinier de les ſervir à dîner, malgré tout ce qu'on put lui dire. Elle avoit à ſa table entr'autres perſonnes M. l'évêque de Langres, & en mangea plus que tout le monde. Deux heures après le dîner, elle éprouva des envies de vomir accompagnées de défaillance & d'anxiété, reſta quelque temps ſans connoiſſance, & dans un état de ſtupeur & d'anéantiſſement qui fit craindre pour ſa vie. Vingt-ſept grains de tartre émétique donnés dans la journée, n'avoient encore produit aucun effet, lorſque le ſuc de raifort & ſurtout un lavement préparé avec une forte décoction de tabac,

procurèrent une évacuation complette par haut & par bas, qui lui fit rendre les champignons tels qu'elle les avoit pris. Elle rendit le sang par les selles, & on craignit un moment un état inflammatoire dans les entrailles, à raison de l'irritation excessive que les remèdes avoient produite. Elle fut très-long-temps à se remettre, & le lait contribua beaucoup à son rétablissement. Je tiens ces particularités d'elle-même.

2.me *Observation.* En 1774, une blanchisseuse de la rue de l'Arbre-sec, nommée *la dame Besançon*, ayant cueilli au mois d'octobre plusieurs de ces champignons au bois de Romainville, elle les fit cuire dans l'huile avec l'assaisonnement ordinaire, auquel elle ajouta un peu d'ail, & les mangea avec deux de ses filles & un étranger, vers les cinq heures après midi. Environ une heure après, elle fut prise d'un mal-aise général, d'envies de vomir, de défaillances fréquentes, & d'un sentiment d'astriction ou de resserrement à la gorge. Une de ses filles n'éprouva ces accidens que vers minuit; l'autre rendit en vomissant les champignons qu'elle avoit pris. Leur état étoit sans fièvre d'abord; ils n'eurent ni coliques d'entrailles, ni douleurs vives. Ils prirent tous de l'émétique ou de l'eau chaude, qui leur fit rendre les champignons, & se rétablirent tous; mais la mère qui étoit âgée de soixante ans, eut de la fièvre le lendemain, laquelle se soutint pendant plusieurs jours.

3.me *Observation.* En 1768, M. Sabarot de la Vernière étant à Vernon en Vivarais, fit un repas de ce même champignon apprêté avec l'assaisonnement ordinaire, auquel il fit ajouter un peu de vinaigre, dans la vue de le corriger. Mais peu de temps après l'avoir pris, il éprouva un mal-aise général & un abattement de forces considérable. Le pouls étoit si foible, qu'à peine les pulsations étoient sensibles. Il finit par rendre le champignon en vomissant, & se rétablit.

Il est vraisemblable que c'est la même espèce qui donna lieu à l'accident rapporté dans l'Encyclopédie, à l'article *Champignon*, arrivé au cuisinier de l'auteur de cet article, M. le chevalier de Jaucourt, qui s'empoisonna avec des

champignons qu'il prit pour des oronges, & qui éprouva des anxiétés, de la ſuffocation, cardialgie, tenſion au bas-ventre, des ſueurs froides, &c. Il fut ſecouru principalement avec de l'eau chaude ſalée & miellée, à la manière des anciens, qui les lui fit rendre par les ſelles réduits preſque en mucilage. On employa les fomentations émollientes ſur le bas-ventre, quelques verres d'émulſion où l'on faiſoit entrer un grain d'opium, ce qui acheva la cure, qui eut lieu, dit on, le lendemain.

Dans la vue de conſtater ſes effets, je fis l'expérience ſuivante. Ayant donné à un chien de moyenne taille, trois de ces champignons, mêlés avec de la pâtée, l'animal fut environ trois heures ſans en être incommodé; mais au bout de ce temps il éprouva des tremblemens; il avoit de la peine à ſe ſoutenir ſur ſes jambes. Cet état dura environ quatre heures, pendant lequel il ſe plaignoit parfois; enfin il tomba dans un état de ſtupeur : ſa reſpiration étoit lente & profonde; il ſe plaignoit par intervalles, & pouſſoit des cris qui annonçoient des douleurs. Tantôt il ſe rouloit par terre, tantôt il tournoit comme autour de lui, & avec des friſſonnemens ſubits qui reſſembloient à des ſecouſſes d'électricité; il ne vouloit rien prendre. Il reſta huit à neuf heures dans cet état ſans vomir, ſans rendre aucune matière. On lui donna du vinaigre, qui ne fit point changer ſon état, au contraire qui ſembla l'aggraver. Onze ou douze heures après l'apparition des premiers accidens, on lui fit avaler de force trois grains de tartre ſtybié dans deux ou trois cuillerées d'eau, qui n'avoient produit aucun effet au bout de deux heures. Alors on lui donna un peu d'huile d'olive qui lui fit rendre, cinq heures après, par le vomiſſement, une partie des champignons; cela parut le ſoulager: il vomit encore quelques heures après des morceaux de champignons noyés dans la mucoſité des inteſtins, qui étoit blanche & muqueuſe; il finit par rendre des matières ordinaires, & le lait qu'on lui donna après, parut contribuer à le rétablir entièrement; ce qui eut lieu peu de jours après.

On

On peut conclure de ces faits, que la fauſſe oronge nuit aux hommes & aux animaux dans un dégré inférieur à celui de l'oronge-cigüe, & qu'on riſque de périr par ſes effets, ſi l'on n'eſt ſecouru. On en peut conclure encore que le vinaigre n'eſt d'aucun ſecours pour les combattre; quoique cette aſſertion ne détruiſe pas ce qu'on trouve écrit ſur l'uſage qu'on fait impunément de cette eſpèce, en Ruſſie, lorſqu'elle a été quelque temps dans le vinaigre & le ſel. On a vu dans le cours des expériences faites ſur l'oronge-cigüe, que le vinaigre & le ſel ont la vertu de corriger cette plante. Il n'eſt point étonnant que celle-ci ſoit dans le même cas, & que les Ruſſes en faſſent alors impunément uſage; mais il ne s'enſuit pas que le vinaigre & le ſel ayent la propriété de combattre ſes effets une fois déclarés ſur le corps animal. Ces ſubſtances ne doivent être conſidérées que comme des correctifs puiſſans, capables d'empêcher l'action du poiſon, mais qui feroient courir autant de riſques que le champignon même, ſi on les prenoit. Il ſuit encore de cet expoſé, que rien ne remédie plus efficacement aux effets de cette eſpèce, que les vomitifs, tels que l'eau chaude, les huileux, le tartre ſtibié, & enfin le lait.

XVI. *Le bulbeux jaune & blanc (pl. CLVIII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 43, a, 5.* Cette eſpèce, que je ne trouve que figurée au cabinet du Roi, comme plante étrangère, eſt cependant un champignon aſſez commun dans nos bois, qui eſt de taille moyenne & de forme très-régulière. Les deux figures qu'on voit ici, repréſentent les deux états ſous leſquels il ſe montre, c'eſt-à-dire, tantôt d'un blanc ſali de jaune avec des parcelles de coiffe jaunâtre ou terreuſe, ou d'un brun ſale; & tantôt avec un chapiteau uni, d'un blanc quelquefois net, & d'autres fois avec une légère teinte jaune. Mais dans l'un & dans l'autre, on trouve toujours un bulbe bien arrondi & conſidérable, une tige très droite & cylindrique; un chapiteau exactement circulaire, dont la ſurface eſt conſtamment plus ou moins humide, & ſes feuillets blancs dont la tranche forme

une ſurface égale & unie, preſque tous de longueur égale, à l'exception de quelques petites portions de feuillets qu'on trouve vers les bords, & dont la baſe ſemble tenir aux autres feuillets complets comme par de petites brides. Ces feuillets s'insèrent circulairement ſur une ſorte de bourelet qui leur ſert de ſoutien, & ne touchent point à la tige. Cette tige eſt blanche, quelquefois ſalie de terre ou de quelques parcelles de coiffe, & quelquefois jaunâtre; elle eſt d'abord pleine d'une moelle blanche qui s'épuiſe en partie; elle s'évaſe un peu à ſon inſertion au chapiteau, avec la ſubſtance duquel elle ſemble ſe confondre. Elle porte aſſez conſtamment un léger collet, qui étoit primitivement un voile fin qui couvroit les feuillets.

Toute la plante qu'on trouve en automne dans les bois des environs de Paris, eſt molle, n'eſt que fade au goût, mais elle a une odeur de terre humide, quelquefois nauſéeuſe & virulente, qui ſe manifeſte ſur-tout au bulbe. Donnée aux animaux à la doſe de cinq ou ſix, elle les incommode un peu, les rend foibles, triſtes & les fait aller en dévoiement, mais ſans les mettre à mort. L'ayant eſſayée ſur moi-même, cuite avec l'aſſaiſonnement ordinaire & à la doſe d'un ſeul, j'eus preſque lieu de m'en repentir; j'éprouvai du trouble dans l'eſtomac, un mouvement d'entrailles & de légères coliques, accompagnées de quelques foibleſſes : le tout ſe paſſa d'ailleurs ſans autre accident; mais je ne conſeille à perſonne d'en faire uſage, ou du moins ſi l'on en étoit tenté, que ce ſoit après l'avoir fait tremper pluſieurs heures dans une eau ſalée ou dans le vinaigre & le ſel, & avec la précaution de la bien eſſuyer, & de ne point employer cette eau ſalée ou le vinaigre.

XVII. *L'Oronge perlée (pl. CLVIII, fig. 3).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas aſſez diſtinctement décrite nulle part, eſt un champignon dont le chapiteau eſt d'une belle couleur d'orange avec de petites peaux auguleuſes, ſemblables à de petites perles ou à des diamans; ce qui produit un très-bel effet. Il eſt d'une ſubſtance ferme, d'une chair blanche,

& ſa ſurface n'eſt pas auſſi humide que celle des eſpèces voiſines. Ses feuillets ſont blancs, tous égaux en hauteur & longueur, à l'exception de quelques petites portions de feuillets placées vers les bords du chapiteau, coupées perpendiculairement & de la même hauteur que les autres. Ces feuillets ne ſont pas voilés, par conſéquent on ne trouve à la tige aucun veſtige de collet. Cette tige eſt blanche, ferme, pleine, ainſi que le bulbe.

Toute la plante, qu'on trouve en automne dans le parc de Meudon, n'a qu'une ſaveur de bon champignon, & donnée aux animaux, elle ne les incommode point. Elle n'a rien non plus qui annonce des qualités ſuſpectes.

XVIII. *Le Grivelé viſqueux (pl. CLIX, fig. 1, 2, 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 43, a, 4).* Cette eſpèce, que J. Bauhin a fait connoître, & dont il a donné la deſcription, la figure, & marqué les effets ſur l'homme, eſt un champignon blanc ou blanchâtre tirant ſur le gris, avec des pellicules grisâtres, des feuillets, une tige & un bulbe parfaitement blancs, avec une ſurface viſqueuſe. Ce champignon ſe préſente ſous deux tailles différentes; la grande, *fig. 1*, & la petite ou moyenne, *fig. 2, 3, 4*, quoiqu'à la rigueur ce ſoit le même champignon, dont la grandeur eſt relative ſans doute à des circonſtances particulières. Quoi qu'il en ſoit, celui de taille moyenne a trois ou quatre pouces de hauteur, avec un chapiteau à peu-près de même étendue. Ce chapiteau n'a preſque pas de chair, il eſt légèrement rayé; & ſujet à ſe fendre en longueur & à s'entr'ouvrir; il eſt tendre, molaſſe, ſa peau s'enlève facilement. Ses feuillets entremêlés de petites portions de feuillets vers les bords, ont leur tranche taillée un peu en dents de ſcie, & ſont d'un beau blanc; ils s'insèrent circulairement comme à un bourelet qui ne touche point à la tige, & ſont couverts en naiſſant d'un voile qui ſe rabat ſur la tige en manière de rabat ou de manteau, & forme le collet qui eſt plus ou moins apparent. La tige compoſée de deux ſubſtances, l'une moelleuſe qui occupe le centre, l'autre fibreuſe & qui en forme les

parois, finit par devenir creuſe en grande partie, ainſi que le bulbe.

Toute la plante, qu'on trouve aux environs de Lagny & dans la forêt de Senard, a une ſaveur un peu ſucrée, & une odeur virulente & nauſéeuſe qui ſe manifeſte ſur-tout au bulbe. L'alkali fixe verſé deſſus, n'en développe aucune odeur. Donnée aux animaux, elle les tourmente un peu, mais ſans les mettre à mort : ils la rejettent promptement en vomiſſant. J. Bauhin dit qu'elle produit ſur l'homme des vomiſſemens, des vertiges, une affection ſoporeuſe, avec refroidiſſement des extrémités, un abattement général & un pouls très-petit ; que l'émétique eſt un des principaux ſecours dans ce cas, & que les lavemens, la thériaque, &c. ſont avantageux.

XIX. *Le Gris perlé (pl. CLX, fig. 1, 2, 3; & Syn. des eſpèces, n.° 43, a, 3).* Cette eſpèce, que l'Écluſe, Sterbeeck & Vaillant ont fait connoître, eſt un champignon bulbeux, de taille moyenne, d'une couleur gris-brun, avec des pellicules blanchâtres & ſemblables à de petites perles, en général très-rapprochées les unes des autres, ce qui donne à ce champignon un aſpect très-agréable. Il ſe manifeſte de trois manières différentes; de quatre à cinq pouces de haut, avec un chapiteau à peu-près de même étendue, & une tige de quatre à cinq lignes de diamètre, & des pellicules aſſez ſerrées, *fig. 1 ;* ou beaucoup plus petit & ſans pellicules, & comme avorté, *fig. 3 ;* ou bien avec un chapiteau tout couvert comme de petites perles, & un corps très-régulier, *fig. 2.* Ces trois manieres d'être diverſes pourroient paroître à la rigueur comme autant d'eſpèces différentes ; mais il y a d'ailleurs tant de rapports de forme, de couleur & de qualité, les champignons ſont ſujets à tant de variations, ſur-tout dans cette famille, que ces trois champignons m'ont paru ne former qu'une ſeule eſpèce. Tous les trois ont leurs feuillets blancs & voilés, preſque tous de longueur & de hauteur égales, à l'exception de quelques petites portions de feuillets placées vers les bords, &

inſérées à un bourrelet qui cerne le haut de la tige ſans y adhérer. La tige dans les trois eſt colletée, moelleuſe au centre & bulbeuſe. Tous les trois ont une odeur forte & nauſéeuſe, qui ſe manifeſte ſur-tout au bulbe, la chair molle & blanche, & la tige prenant un œil gris ou jaunâtre. Donnée aux animaux, cette eſpèce qu'on trouve dans les bois, en automne, les fait aller par haut & par bas plus ou moins fort, les incommode ſenſiblement, mais ne les tue pas.

XX. *Le Rougeâtre* ou le *Vineux truité (pl. CLXI, figures 1, 2, 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 43, a, 3).* Cette eſpèce, que Vaillant a fait connoître & décrite, mais ſous un titre qui n'eſt pas conforme à la deſcription, convenant beaucoup mieux à l'eſpèce 5.e qui la précède, & que je crois avoir été déplacé & mis pour celui de *fungus phalloïdes* de cet auteur, eſt un champignon de couleur rougeâtre ou plutôt d'un gris lavé légèrement d'une couleur de lie-de-vin claire, qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, avec des feuillets & un voile blancs, & des pellicules blanchâtres. Il reſſemble, au premier coup-d'œil, & aſſez bien, à la racine de la plante qu'on appelle *pain de porceau (cyclamen)*, ſans être pour cela l'eſpèce que J. Bauhin a voulu indiquer par la phraſe qui dit la même choſe. *(Voy. Synon. des eſpèces, n.° 44.)* Celle dont il eſt queſtion ici, n'eſt pas d'une forme auſſi régulière que les eſpèces qui la précèdent. En ſortant de terre, on la trouve quelquefois ſans pellicules, *fig. 1*, ce qui eſt cependant très-rare. Elle eſt preſque toujours couverte de ſes pellicules diſperſées çà & là, de grandeur à peu-près de petites lentilles, ce qui la rend comme grivelée ou truitée. Les bords du chapiteau ſont ſujets à ſe relever un peu vers le haut. Les feuillets aſſez preſſés les uns contre les autres, ſont entremêlés de demi, de quarts & de tiers de feuillets; le voile qui les recouvre ſe rabat en manière de manchette ſur la tige. Cette tige taillée un peu en fuſeau, eſt blanche, mais lavée de la couleur de chair ou vineuſe dont on a

parlé, ſur-tout depuis le collet juſqu'au bas; ce que Vaillant a fait remarquer : le bulbe en eſt teint auſſi. Cette tige eſt pleine d'une moelle qui s'épuiſe enfin. Toute la plante qu'on trouve dans les bois en automne, ſur-tout à celui de Boulogne, a une odeur déſagréable, eſt fade au goût, & laiſſe un ſentiment d'aſtriction ou d'âcreté à la gorge lorſqu'on la mâche. Cependant les vers attaquent cette eſpèce; donnée aux quadrupèdes, tels que les chiens, elle leur lâche le ventre, paroît même les incommoder un peu, mais il n'en réſulte pas d'autre accident.

XXI. *La pomme de pin (pl. CLXII, fig. 1).* Cette eſpèce, que je ne trouve décrite nulle part, eſt un champignon blanc avec des pellicules ou éminences griſes, épaiſſes, relevées & boſſelées à peu-près comme celles d'une pomme de pin, dont il a d'ailleurs à peu-près la forme. Je ne l'ai trouvé que naiſſant, & tel qu'on le voit repréſenté ici. On peut conjecturer par ſa groſſeur, qu'il s'élève à la hauteur de cinq à ſix pouces, lorſqu'il a pris tout ſon accroiſſement. Il eſt d'une ſubſtance aſſez ferme & caſſante. Ses feuillets d'un beau blanc, ſe réuniſſent autour de la tige ſans y adhérer; ils ſont couverts d'un voile extrêmement tendre, qui s'efface preſque entièrement. La ſubſtance de la tige, celle du bulbe & du chapiteau n'en paroiſſent former qu'une par leur continuité.

Toute la plante, qu'on trouve dans les routes du parc de Saint-Cloud en automne, a une odeur de farine frais moulue, la chair très-blanche. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point; cependant elle ſe corrompt bientôt, & prend une odeur preſque cadavereuſe.

XXII *La Noix à diamans*, ou *le Bulbeux à facettes de diamant (pl. CLXII, fig. 2; & Synon. des eſpèces, n.° 175).* Cette eſpèce, que Vaillant a fait connoître, eſt un champignon blanc, couvert de tubercules tannés ou roux, & dont le bulbe eſt d'abord d'un diamètre plus conſidérable que la tête arrondie en forme de noix. La chair en eſt très-blanche, ainſi que les feuillets qui ſont d'abord couverts

d'un voile aranéeux qui diſparoît bientôt. Cette chair eſt tendre, délicate, un peu humide. D'ailleurs, toutes ſes parties ſont diſpoſées comme dans l'eſpèce précédente.

Cette plante, qu'on trouve avec l'autre dans les routes du parc de Saint-Cloud, a une ſaveur aigrelette, & ſemble ſe moiſir plutôt que de ſe putréfier. Éprouvée ſur les animaux, elle ne produit ſur eux aucun effet ſenſible.

XXIII. *La petite Rape (pl. CLXIII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un petit champignon dont le chapiteau couleur de noiſette en-deſſus, eſt tout hériſſé de pointes inégales, ſemblables à celles d'une rape ordinaire, & d'une couleur plus foncée que la ſurface, ce qui les rend très-ſenſibles. Ses feuillets ſont minces & très-ſerrés, blancs, couverts d'abord d'un voile tendre, mais très-apparent, qui ſe déchire en pluſieurs portions, *fig. 2*, & finit par s'effacer entièrement. La tige eſt blanche, pleine d'une ſubſtance moelleuſe.

Toute la plante eſt d'une ſubſtance fraîche & molle, prend un odeur virulente & ſe corrompt très-vîte. Cette virulence annonce aſſez ſes qualités ſuſpectes, & il ne ſeroit pas prudent d'en faire uſage. On la trouve en automne dans la forêt Saint-Germain.

XXIV. *La Palette à dards* ou *à trois-carts (pl. CLXIII, fig. 3).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un champignon qui s'élève à la hauteur de cinq à ſix pouces, blanc, mais avec des feuillets qui prennent un œil vert. La ſurface du chapiteau eſt blanche & couverte de pointes triangulaires, égales, de forme pyramidale; ces pointes d'un blanc ſale, adhèrent fortement par leur baſe à la peau qui couvre le chapiteau. Ce chapiteau eſt régulièrement circulaire. Les feuillets ſont ordinairement couverts d'une pouſſière ſemblable à une fleur de farine, & d'un voile fin qui finit par tenir uniquement à la tige, & lui ſert de collet. La tige eſt blanche, cylindrique, d'un diamètre égal, pleine d'une ſubſtance moelleuſe que fournit un bulbe qui pivote un

peu dans la terre, & s'épuiſe, il devient creux ainſi que la tige.

Cette plante, qu'on trouve en automne dans le parc de Saint Maur, eſt d'une ſubſtance molle, & a une odeur très-agréable de champignon ordinaire; cependant elle eſt très-mal-faiſante. Donnée aux animaux, à la doſe d'un ſeul, elle excite deux heures après un vomiſſement conſidérable; l'animal ſe plaint, ne veut rien prendre, tombe dans l'aſſoupiſſement & meurt.

Tels ſont les champignons feuilletés qu'on trouve communément en France; voici les poreux ou cepes.

Champignons poreux ou *Cepes.*

Les plantes qu'on appelle vulgairement *cepes* ou *potirons*, à cauſe de la groſſeur de ſa tige de la plupart des eſpèces, renflée du bas en manière d'oignon *(cepa)* ou de potiron, diffèrent des autres champignons de ce genre, en ce qu'avec une tige centrale & un chapiteau complet, la ſurface inférieure de ce chapiteau eſt toute criblée de pores ou ouvertures. Ils ſont de deux ſortes principales; ou à chapiteau d'une ſeule ſubſtance, égale, homogène, ou à chapiteau compoſé de deux ſubſtances diſtinctes, & facilement ſéparables.

Cepes à chapiteau, d'une ſeule ſubſtance.

Les cepes de cet ordre ont cela de propre, d'être d'une ſeule ſubſtance en général ferme, blanche, égale & de bonne qualité. Ils donnent lieu à une ſeule famille, qui eſt celle des *Cepes polypores.*

Famille 88.

Cepes polypores.

Les plantes de cette famille diffèrent de celles qui les précèdent ou les ſuivent, en ce que la partie inférieure de leur chapiteau réſulte d'une ſeule ſubſtance charnue & blanche

& blanche intérieurement, & porté ſur une tige centrale, n'a que de ſimples ouvertures ou pores ſans tubes. Ces ſortes de champignons ſont en général de très-bonne qualité. On peut les réduire à trois eſpèces principales ; *le petit Polypore ſec*, le *Porcelet brun*, & la *Truffe* ou *Pierre à champignons*.

I. *Le petit Polypore ſec (pl. CLXIV, fig. 1, 2 ; & Synon. des eſpèces, n.° 192).* Cette eſpèce, que Micheli a fait connoître, eſt un petit champignon gris-blanc, prenant une teinte rouſſelette, haut d'environ deux pouces & d'un demi-pouce d'étendue, qu'on trouve ſur le bois qui ſe gâte, & qui finit par devenir très-ſec & très-ferme, ſur-tout à la tige qui devient preſque ligneuſe. Son petit chapeau ſe creuſe ſenſiblement en nombril ; il a environ deux lignes d'épaiſſeur, & une chair blanche, qui ſe confond avec celle de la tige. Il eſt criblé par deſſous, de petites ouvertures ou pores très-fins. Toute la plante ſe sèche ſans ſe corrompre ; ſa tige qui eſt pleine, finit par devenir brune & preſque ligneuſe. Ce polypore n'a qu'un goût de champignon ordinaire, & n'eſt nullement nuiſible aux animaux; il n'a rien non plus qui annonce des qualités ſuſpectes.

On a déjà fait obſerver que la ſynonimie donnée à cette plante par Linné, n'étoit point exacte. *(Voy. Synon. n.° 192.)*

II. *Le Porcelet brun (pl. CLXIV, fig. 3, 4 ; & Synon. des eſpèces, n.° 194, b).* Cette eſpèce, que Micheli a fait connoître, & dont il fournit la figure, eſt un autre polypore de grandeur moyenne, de couleur brune, preſque noire, mais à chair blanche & à pores blancs, dont le chapiteau eſt bombé, & la tige renflée vers le milieu. Cette plante eſt très-recherchée pour l'uſage, ſur-tout en Italie où on l'appelle *corvo* ou *carbonajo*, c'eſt à-dire, le charbonnier ou le corbeau, & on obſerve qu'elle n'incommode pas.

III. *La Truffe* ou *Pierre à champignons (pl. CLXV & CLXVI ; & Synon. des eſpèces, n.° 74).* Cette eſpèce, dont Cardan, Scaliger, Mercatus, Avantio, M. A. Severin, Porta, Mathiole, Céſalpin, Micheli, Seguin, Battara & autres ont fait mention, & que leurs écrits, ainſi que l'uſage

qu'on en fait & ſa ſingularité ont rendue célèbre, eſt un champignon très-remarquable, en ce qu'il ſort d'une racine forte, tuberculeſe, vivace, quelquefois d'un très gros volume, qu'on trouve principalement dans le royaume de Naples. Cette racine ſingulière a la conſiſtance de la truffe noire, & une couleur qui en approche; ſa forme eſt très inégale, & relative à la nature du terrain & des obſtacles qu'elle éprouve. Les plus fortes ont ordinairement la groſſeur d'une tête de bœuf, ainſi que la forme à peu près, à cauſe de ſes inégalités & des vides qui ſe trouvent entre les portions qui forment l'enſemble de ſa maſſe. Il s'y forme des amas de terre & de pierre qui ſe lient enſemble, ſe durciſſent, & ne forment plus qu'un corps qui eſt ferme, dur, pierreux, lourd, ayant l'apparence d'une maſſe de terre ſolide, d'où lui vient ſon nom de *pierre à champignons*. La ſingularité de cette ſubſtance a donné lieu à pluſieurs idées ſuperſtitieuſes ſur ſon origine, dans des ſiècles peu éclairés, comme d'attribuer ſon origine à l'urine congelée ou pétrifiée du lynx, d'où lui vient ſon autre nom de *pierre de lynx*, & d'accorder à cette prétendue pierre une vertu lithontriptique, comme J. B. Porta l'aſſure.

Cette racine, lorſqu'elle eſt dans des circonſtances favorables, c'eſt-à-dire, dans celle de la chaleur & de l'humidité réunies & combinées, pouſſe tous les deux ou trois mois environ, des champignons qui, lorſqu'ils ſortent de cette racine, ſont blancs, & reſſemblent à des ſions ou pouſſes d'aſperges, comme on le voit, *pl. CL. VI, fig. 1, 2, a a.* Bientôt, c'eſt-à-dire, le même jour cette pointe commence à s'arrondir, *fig. 2, b, b, b,* & forme enfin un chapiteau *c, c, c,* qui prend une couleur de roux ou doré tendre, ainſi que la tige *e, e, e,* & ſe trouve couvert d'un velouté ou d'une peluche fine & droite qui le fait reſſembler à une étoffe de ſoie veloutée, telle que le velours d'utrec. Dans cet état, les pores ne ſont point apparens, & la partie inférieure du chapiteau offre une ſurface unie. Le velouté de la ſurface ſupérieure s'efface, & ſe convertit comme en écailles couchées, d'une couleur

plus foncée que la ſubſtance charnue, ou le fond qui eſt blanc; *pl. CLV, fig. 1, d*, & *pl. CLVI, fig. 1*. Dans cet état, qui eſt l'ouvrage de quatre à cinq jours, les pores ſont très ſenſibles, *pl. CLVI, fig. 2*, & triangulaires, ſe ſoutiennent blancs, & la tige prend une teinte d'un roux beaucoup plus foncé, & devient enfin preſque noire & de conſiſtance de liege. Cette tige eſt évaſée ou renflée du haut & du bas; ſa ſubſtance eſt une chair blanche & ferme, qui ſe continue & ſe confond avec celle du chapiteau, qui eſt moins sèche & moins ferme. Ce chapiteau qui peut avoir quatre ou cinq lignes d'épaiſſeur, ſe creuſe ſenſiblement à ſon milieu, & acquiert une étendue quelquefois de huit à neuf pouces, d'un bord oppoſé à l'autre.

Cette plante a une ſaveur & une odeur agréables de champignon ordinaire, & les champignons qui en proviennent ſont très-recherchés pour l'uſage, & de tres-bonne qualité; la racine a une ſaveur légère de truffe. On l'achete quelquefois fort cher, & on la tranſporte d'un pays à l'autre, ſans qu'elle perde ſa faculté de produire des champignons. On la tient ordinairement dans les caves, & on l'arroſe de temps en temps; mais avec le temps, elle s'épuiſe, dégénère & finit par périr, ſur-tout tranſplantée dans les climats froids & lorſqu'on la force de produire trop ſouvent. On en a vu pluſieurs fois à Paris de ſemblables: on les tire ordinairement d'Italie. M. Guettard a fait voir à l'Académie des ſciences, un champignon né d'une racine ſemblable, qui avoit neuf pouces de diamètre à ſon chapiteau, provenu d'une pierre que M. Héron, conſeiller-honoraire de l'ancien parlement, avoit apportée d'Italie. Il y a quelques années que M. le Marquis de Neſle en rapporta une ſemblable, que j'ai vue, & qui a fourni les champignons qu'on voit ici, *fig. 1, 2, 3*: elle fut enterrée dans du terreau, & on en avoit ſoin; mais étant ſur une terraſſe expoſée au nord, par un temps froid, c'étoit en vain qu'on l'arroſoit pour la faire produire. Conſulté là-deſſus, je conſeillai de la mettre dans une caiſſe avec du

terreau, & dans une pièce, à l'air de laquelle on donneroit une température ſoutenue, de quinze à vingt degrés du thermomètre de Réaumur. On l'arroſa la veille avec de l'eau tiéde, & nous vîmes le lendemain le champignon qui commençoit à pouſſer. Je ſuis perſuadé qu'on la conſerveroit très-long-temps même dans nos climats, ſi elle étoit miſe dans une ſerre, dans une terre forte, compoſée d'un mélange de terreau, de pierre ponce & de terre ordinaire, avec le ſoin de l'arroſer de temps en temps, & lors de la pouſſe des champignons, d'en laiſſer quelques-uns ſécher ſur pied. Les endroits d'Italie où on la trouve le plus fréquemment, ſont *Monte virgine* près de Naples, le mont Véſuve, le mont Saint-Ange, dans la Pouille, & les montagnes voiſines d'Abella & de Sorento. On la trouve encore aux environs de Villetri dans la campagne de Rome, où M. de Secondat en a cueilli.

Il paroît que l'Italie n'eſt pas le ſeul pays qui produiſe cette plante, & qu'on la trouve également dans les endroits déſerts de la Chine, où elle porte le nom de *ſo-lim*, c'eſt-à-dire, *lait du tigre*, ſans doute à raiſon de ſes bonnes qualités, & parce qu'on croit que cet animal s'en régale. Quoi qu'il en ſoit, Jacques Breyne, & le P. Kircher ſur-tout, ont fait un grand éloge de cette ſubſtance & de ſes qualités médicinales; ce dernier aſſure même qu'on en a tiré de grands avantages dans le traitement de pluſieurs maladies, ſur-tout dans la petite vérole, d'après des expériences faites à Vienne en Autriche *(voy. tome I, page 111)*. Je crois qu'il en eſt de ces qualités, à peu-près comme de celle de briſer la pierre dans la veſſie. Il étoit naturel d'attribuer à une plante extraordinaire, des qualités de même nature; mais on revient de cet enthouſiaſme, lorſqu'on ſoumet les objets à des épreuves rigoureuſes. Les miracles opérés à Vienne, ſont oubliés depuis long-temps. L'analyſe chymique de cette ſubſtance fut faite dans le ſiècle dernier par Volckmer, & publiée dans une lettre adreſſée à Beller par le célèbre

M. A. Severin, *(a)* profeſſeur d'anatomie & de chirurgie à Naples, & dont on peut voir le réſultat, *tome I, page 96.* Elle a été répétée depuis par un célèbre profeſſeur de chimie, M. Darcet, médecin de la faculté de Paris, profeſſeur de chimie au collége royal, & publiée par M. de Secondat, fils du grand Monteſquieu, dans un ouvrage dont on a rendu compte, *tome I, page 484.* Cette dernière analyſe ſur-tout, avouée par M. Darcet, ne laiſſe rien à déſirer ſur les principes & la nature de cette ſubſtance.

Cepes à double ſubſtance.

Les cepes à double ſubſtance, ſont ceux dont le corps eſt compoſé de deux ſubſtances diſtinctes & facilement ſéparables, c'eſt-à-dire d'une chair plus ou moins conſiſtante, & d'une partie tubuleuſe, qu'on appelle vulgairement le *foin*, placée à la partie inférieure du chapiteau, ordinairement de couleur & de conſiſtance différentes. Ces ſortes de plantes dont l'uſage exige beaucoup d'attention, ſont de deux ſortes principales, les unes à ſurface gercée, les autres à ſurface unie.

I. *Cepes à ſurface gercée.*

Les cepes de cet ordre ſont en général d'une forme peu régulière, ont une chair fine & délicate, & ſont couverts d'une peau qui ſe gerce. Il y en a peu d'un uſage malfaiſant, & les meilleures eſpèces ainſi que les plus délicates s'y trouvent. Ils donnent lieu à deux familles principales, qui ſont, les *Cepes francs* & les *Cepes mouſſeux.*

(a) Cette lettre, publiée d'abord en latin en 1644, a été traduite en françois dans le Journal de Phyſique de 1778. Priſe pour une nouveauté, elle a donné lieu à une mepriſe de la part d'un auteur moderne, qui s'adreſſe à Marc-Aurele Severin, dont il combat le ſentiment & dont il ſemble attendre la réponſe.

FAMILLE 89.

Cepes francs.

LES champignons de cette famille ſe ſont remarquer par leur volume conſidérable, leur chapiteau bombé & peu régulier, leur ſurface sèche & entr'ouverte profondement, par leur tige forte & en général renflée du bas, par leur ſubſtance blanche, légère, leur parfum ſuave, & par leurs bonnes qualités. On en diſtingue deux eſpeces principales; le *Cepe franc tête rouſſe*, & le *Cepe franc tête noire*.

I. *Cepe franc tête rouſſe* (*pl. CLVII, fig. 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 18, a, 6*). Cette eſpèce, que Ray paroît avoir indiquée, eſt un cepe qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, avec un chapiteau preſque de même étendue, d'environ deux pouces d'épaiſſeur y compris les deux ſubſtances, & une tige cylindrique d'environ un pouce & demi de diamètre. Lorſqu'il eſt naiſſant, *fig. 1*, il eſt d'un blanc ſale, ou couleur de noiſette tendre, avec une ſurface encore unie; la partie tubuleuſe ou le foin, eſt d'un gris blanc ou de perle; la tige blanche. Lorſqu'il eſt développé, *fig. 2*, il prend alors une teinte rouſſe, ſe rembrunit, ſa ſurface ſe gerce & s'ouvre profondément, au point de laiſſer voir une chair blanche, qui par le contact de l'air, prend une légère teinte de café au lait. Sa partie tubuleuſe d'abord griſe, finit par prendre une teinte jaune: cette partie a des pores fins, ſerrés, *fig. 3*. La tige ſe ſoutient blanche ou d'un blanc ſale; elle eſt pleine d'une ſubſtance comme ſpongieuſe & blanche qui occupe l'intérieur, & qui ſe confond avec celle du chapiteau, tandis que celle du dehors paroît fibreuſe, compoſée de fibres longitudinales.

Toute la plante eſt sèche, d'une conſiſtance qui cède aſſez facilement à l'impreſſion du doigt, & légère relativement à ſon volume, d'une chair fine, délicate, de bon goût & d'une odeur agréable, qui ſoutient le contact de l'air ſans changer de couleur. Cette eſpèce eſt de très-bonne qualité, & on

peut en faire uſage ſans riſque. On la trouve en ſeptembre & en octobre, dans les bois des environs de Paris. Cette plante ſe conſerve très-bien ; pour cela on la coupe par tranches qu'on enfile & qu'on fait ſécher. Lorſqu'on en veut faire uſage, on les fait revenir dans l'eau tiède, où on les laiſſe infuſer toute la nuit ſur les cendres chaudes, la veille du jour où l'on veut les manger : on conſerve cette eau chargée d'une partie de leur parfum. Les uns les font bouillir enſuite légèrement dans l'eau, & après les avoir eſſuiés & jeté cette eau, ils les font cuire dans le beurre, avec du perſil, du ſel, du poivre, c'eſt-à-dire, avec l'aſſaiſonnement ordinaire, & les nourriſſent pendant leur cuiſſon, avec la première eau dont on a parlé ; c'eſt l'affaire d'une heure environ, & on fait une liaiſon avec des jaunes d'œufs ou de la crème. D'autres les mangent à l'oignon, qu'on fait rouſſir d'abord ſur le feu dans le beurre ; quand il commence à rouſſir, on ajoute les champignons qu'on achève de faire cuire. Il y en a qui ajoutent de la chapelure de pain, de la muſcade ou des quatre épices.

Lorſqu'ils ſont frais, on eſt généralement & avec raiſon, dans l'uſage de les paſſer toujours d'abord dans l'eau bouillante ; après les avoir eſſuiés, on les fricaſſe comme on vient de le dire. Ils ſont ſuſceptibles d'ailleurs d'être apprêtés de toutes les manières indiquées pour le champignon de couche. On en peut faire des tourtes. Dans les pays où on les conſerve pour l'uſage, comme en Hongrie, on en fait des coulis ou ſoupes, qu'on y mange avec plaiſir. Pour cela, on les conſerve après les avoir fait paſſer au four ou à l'étuve. On les fait revenir dans l'eau tiède, comme on l'a dit plus haut ; on ſe ſert de cette eau dans laquelle on fait bouillir des roties de pain ; après le temps ſuffiſant, on paſſe le tout pour en faire un coulis épais, de conſiſtance de purée, auquel on ajoute les champignons qu'on a fait cuire à part dans le beurre avec l'aſſaiſonnement convenable ; on mêle le tout pour en faire un plat d'abondance. Il y a des familles entières chez ces peuples, auxquelles ce mets ſert

ce principale nourriture en hiver, & devient ainſi d'une reſſource précieuſe. On les met pour ainſi dire à toute ſauce comme les mouſſerons, & lorſqu'il s'agit de parfumer les ragoûts, quand ils ſont ſecs, on les rape & on ajoute de cette rapure aux ſauces.

Ce mets eſt un peu chaud & aphrodiſiaque; mais lorſque le champignon eſt bien choiſi, je ne connois point d'obſervation qui prouve qu'il ait jamais incommodé : on remarque même qu'on en fait uſage dans preſque toute l'Europe. Pour faire uſage des cepes, on ne doit jamais oublier la précaution de les couper, & de voir s'ils changent de couleur par le contact de l'air; lorſque cela arrive, il y auroit de l'imprudence à les employer. Le blanc de la chair doit ſe ſoutenir ſans aucune altération, & lorſque le champignon eſt léger à la main, d'une odeur ſuave de bon champignon : qu'il a ſa ſurface sèche & la chair d'un blanc durable, on peut être certain qu'il n'incommode pas.

II. *Cèpe franc tête noire (pl. CLXVIII, fig. 1, 2, 3, 4; & Synon. des eſpèces, n.° 18, 6, d).* Cette eſpèce, que l'Écluſe, Micheli & autres ont indiquée, eſt un champignon haut d'environ quatre pouces, meſure à peu-près de l'étendue du chapiteau. Ce chapiteau a environ un pouce & demi d'épaiſſeur, & eſt porté ſur une tige d'un pouce & demi ou deux de diamètre; ſa couleur d'abord lavée de brun, ſe rembrunit au point de devenir couleur de marron foncé ou de biſtre. Il y en a de deux ou trois ſortes, à raiſon de la couleur de la partie tubuleuſe, dans les uns d'un gris cendré, *fig. 1*; dans d'autres exactement de même couleur que celle du deſſus, ou d'un gris jaunâtre & verdiſſant, & dans d'autres jaune, *fig. 1, 2, 3, 4.* C'eſt cette dernière que Micheli a ſpécialement indiquée, & dont Schaeffer a donné la figure que voici. Dans toutes, la ſurface ſupérieure ſe découpe en pluſieurs endroits, & laiſſe voir une chair fine & blanche. La tige plus ou moins forte eſt pleine d'une chair blanche qui ſe confond avec celle du chapiteau; & toute la plante légère à la main relativement à ſon volume, eſt

eſt d'une ſubſtance sèche, douce au toucher, d'un parfum très-ſuave & d'une ſaveur ordinaire de bon champignon. C'eſt l'eſpèce la plus répandue dans le Nord, & la partie tempérée de l'Europe. On la trouve à la fin de ſeptembre & au commencement d'octobre, ſur-tout dans la forêt de Sénard : la tête noire à tubes jaunes, eſt plus commune en Touraine & en Guienne, & par-tout l'une & l'autre ſont très-recherchées pour l'uſage des tables. On les apprête comme l'eſpèce précédente.

FAMILLE 90.

Cèpes mouſſeux.

LES champignons de cette famille ſe font remarquer par leur ſurface sèche plus ou moins gercée ou découpée finement, par leur ſubſtance légère, un peu sèche, & par la propriété qu'ils ont en général de rendre mouſſeuſe ou écumeuſe l'eau dans laquelle on les fait bouillir. On en diſtingue de quatre ordres : ceux dont la ſurface eſt fine & comme ſatinée, légèrement entr'ouverte ; ceux dont la ſurface eſt comme marbrée & ſillonnée ; ceux dont la ſurface eſt comme mouchetée, & ceux dont la ſurface eſt comme éraillée vers les bords.

I. *Mouſſeux fins* ou *ſatinés.*

Ces ſortes de cèpes ſont diſtingués des autres par leur ſurface fine comme ſatinée, plus ou moins entr'ouverte, par leur grandeur, & par leur irrégularité décidée. En général, ces champignons commencent à paroître à la fin de juin, au mois de juillet & en août ; on les trouve alors aſſez fréquemment au bois de Boulogne & à Villedavray près de Paris.

On en diſtingue de cinq ſortes ; le *Mouſſeux des limaces*, le *Mouſſeux vineux* dit *Boulevart*, le *grand Mouſſeux*, le *Mouſſeux noirâtre*, & le *Mouſſeux bâtard*.

1. *Le Mouſſeux des limaces* (*pl. CLXIV, fig. 1, 2 ; & Synon. des cèpes, n.os 1.o, a, 6.*). Cette eſpèce, que

Ray a vaguement indiquée ainsi que Dillen, & ce dernier sous le titre de *boletus julii mensis*, est un cepe remarquable principalement par sa grosseur & par l'irrégularité soit de son chapiteau, soit de sa tige, laquelle est tellement cachée ou si basse, qu'on ne l'aperçoit pas lorsque la plante est sur pied; de sorte qu'au premier coup-d'œil, on ne la prendroit pas pour un champignon, mais pour un morceau de bois, comme de noyer, inégalement taillé & arrondi. Sa couleur est celle de feuille morte ou de ventre de biche. Sa surface a ordinairement six à sept pouces d'étendue d'un bord à l'autre dans son plus long diamètre, sur quatre à cinq dans le plus petit ou l'endroit qui semble avoir été comprimé. Le tout est de forme irrégulière, creuse à des endroits, & relevé en bosse à d'autres. La tige, qui n'a pas plus de deux pouces de hauteur sur un pouce & demi dans le fort de son épaisseur, pivote un peu vers la terre. Ce champignon a la surface sèche, fine au toucher, & légèrement entr'ouverte, ce qui laisse apercevoir une substance fine & très-blanche; mais la partie tubuleuse composée de tubes fins & serrés, *fig. 2*, est de couleur verdâtre ou olivâtre, & se sépare aisément de la substance du chapiteau. Cette dernière substance est blanche, d'un tissu fin, & devient pour l'ordinaire la pâture des animaux, sur-tout des limaces qui la dévorent presque toujours. Toute la plante, dont le chapiteau a quelquefois deux pouces & demi d'épaisseur, & qu'on trouve sur-tout au mois de juillet, dans les bois des environs de Paris, a le parfum & le goût des champignons de la meilleure qualité. Sa chair, lorsqu'on la coupe, se soutient blanche; aussi est-elle recherchée pour l'usage, & n'incommode pas. On la mange en fricassée de poulet, & c'est un champignon exquis.

II. *Le Mouffeux vineux*, dit *Boulevert* ou *Boulevart* (*pl. CLXIX, fig. 3, 4*). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite ni indiquée, est un cepe qui se rapproche beaucoup de celui qui précède, soit par la superficie qui se découpe inégalement, soit par la couleur de la surface inférieure du chapiteau

& des tubes, qui sont d'un vert foncé ou olivâtre, soit enfin par sa manière d'être, croissant aux mêmes endroits & dans la même saison, c'est à dire, au mois de juillet, & se trouvant également dévoré par les limaces & par les vers; mais il en diffère par son volume en général moins considérable, par la couleur de la surface supérieure du chapiteau dont la teinte est comme vineuse, & par celle de sa substance pulpeuse, qui n'est pas d'un blanc parfaitement net, mais qui prend une très légère teinte rose, comme on voit *fig. 9.* D'ailleurs, c'est à peu près la même disposition des parties: même irrégularité de forme, quoique moins marquée que dans l'espèce précédente, surface sèche & douce au toucher, pulpe fine, chair légère, servant de pâture aux vers, tige irrégulière, &c. mais la pulpe, lorsqu'on la coupe, ne soutenant pas parfaitement sa couleur blanche comme on l'a dit, cette dernière circonstance qui doit toujours tenir en garde contre l'usage qu'on pourroit faire de ces sortes de champignons, m'a engagé à en faire l'expérience sur les animaux; mais à quelque dose que j'en aie donné à des chiens & à des chats, il n'en a jamais résulté aucun effet, & je reste convaincu que cette espèce est incapable de nuire, sur-tout privée de la partie tubuleuse. Dans quelques cantons du Nivernois où on la mange ainsi que la précédente, on l'appelle *boulevart* ou *boulevert*, comme pour dire, *boule verte*, à cause de sa forme un peu arrondie ou globuleuse, & de la couleur de sa partie tubuleuse, qui est verdâtre.

III. *Le grand Mousseux (pl. CLXV).* Cette espèce, que je ne trouve point décrite, mais que je soupçonne avoir été vaguement indiquée par Porta, pour le champignon qu'on appelle en Italie *richione*, comme pour dire champignon de roi, à cause de sa finesse & de ses bonnes qualités, est un cèpe qu'on trouve dans les bois, aux mois de mai, juin & juillet, de couleur d'abord gris-de-lin, & qui prend bientôt une teinte de roux tendre ou de café au lait. Sa surface est douce au toucher, comme satinée; mais à mesure que le

chapiteau s'étale, elle se gerce finement & se découpe comme en petits grains; ce qui produit sous le doigt l'effet d'un satin grené. Son chapiteau a environ un demi-pied d'étendue d'un bord opposé à l'autre, sur deux pouces d'épaisseur. Sa tige, haute de quatre à cinq pouces, en a au moins deux de diamètre à sa base. Sa substance tubuleuse, qui fait à peu-près la moitié de l'épaisseur du chapiteau composée de tubes fins & cylindriques, n'est pas tout-à-fait aussi blanche que sa pulpe; elle est d'un gris de lin tendre, tandis que la pulpe est d'un blanc net, d'un tissu fin, égal.

Toute la plante est sèche, légère au poids, flatte l'odorat & le gout, & invite à la manger. Il est rare de la trouver entière; les limaces, qui en sont friandes, comme des espèces précédentes, la dévorent bientôt entièrement, ainsi que les vers. L'eau dans laquelle on la fait bouillir devient mousseuse & brune; cela n'empêche pas que ce champignon ne soit très-délicat & très-bon à manger; mais lorsqu'on en mange trop, il lâche un peu le ventre. On le mange en fricassée de poulet comme le champignon ordinaire. On le trouve en été, au bois de Boulogne, à droite de la porte Maillaud. C'est un manger délicieux.

IV. *Mousseux moyen (pl. CLXVI, fig. 1)*. Cette espèce, que je ne trouve point décrite, ne diffère de la précédente que par sa tige qui est moins renflée, & comme tubéreuse à sa base. Il a d'ailleurs la surface tiquetée & satinée comme le précédent, la chair aussi fine, aussi blanche & aussi délicate, & sa substance tubuleuse grise; d'ailleurs il est bien moins grand, & sa tige cylindrique est d'un diamètre égal. Au surplus, il rend l'eau dans laquelle on le fait bouillir, mousseuse & brune comme l'autre; il a la même saveur, & les mêmes qualités. On le trouve au mois de juillet, au bois de Pantin.

V. *Mousseux obson (pl. CLXVI, fig. 2, 3)*. Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, & qu'on appelle dans quelques endroits de la France, *opson* ou *obson*, sans doute du mot latin *obsonium*, à cause de ses bonnes qualités, & parce qu'il est propre à être gardé, est un cèpe à surface

sèche, douce au toucher, & comme soyeuse, sujette à se gercer ou s'entr'ouvrir, sur-tout vers les bords du chapiteau. Ce champignon a le dessus de cette partie & la tige couleur de feuille morte; la partie tubuleuse est bien de la même couleur, mais plus foncée. Sa chair est très-blanche, un peu ferme & ne change point de couleur lorsqu'on la coupe. La tige est taillée en fuseau ou en manche de marteau. Toute la plante est sèche, d'une odeur & d'une saveur agréables de bon champignon, & n'incommode pas; aussi est-elle recherchée, & avec raison pour l'usage. Elle est moins forte que les espèces précédentes : on la trouve aux mêmes lieux & dans la même saison, c'est à-dire, en été.

2.° *Les Mousseux marbrés.*

Les champignons de cette division se font remarquer par leur surface entr'ouverte, & plus ou moins profondément découpée ou sillonnée en manière de sortes veines de marbre; ils diffèrent des précédens par cette particularité, & en ce qu'ils sont moins forts en général. D'ailleurs, il y en a de bonne qualité & de qualité suspecte. On peut en distinguer quatre espèces principales; le *Marbré feuille morte*, le *Marbré bistre*, le *Marbré olivatre* & le *Marbré couleuvre*.

VI. *Le Marbré feuille morte (pl. CLXXII, fig. 1).* Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, à moins qu'elle ne soit une variété de la troisième espèce pernicieuse du dix-neuvième genre de l'Eclise (*Synon. des espèces, n.° 59*), est un champignon cèpe de grandeur moyenne, à surface découpée en divers sens, & fortement sillonnée, de couleur blanchâtre. La chair, qui paroît par ces découpures, est fine, blanche, & sa blancheur se soutient lorsqu'on la coupe. La portion tubuleuse est de couleur grise, & sa tige blanche. Toute sa surface prend enfin une couleur de feuille morte dans sa maturité. Toute la plante est sèche, d'un poids léger, brunit l'eau dans laquelle on la fait bouillir, & la rend mousseuse. Elle est d'une saveur assez agréable & n'incommode

pas; mais elle n'eſt ni auſſi fine ni auſſi délicate que celles de la première diviſion de cette famille. On la trouve au mois de ſeptembre dans les bois.

VII. *Le Marbré bilbre (pl. CLXVII, fig. 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas non plus clairement décrite ni indiquée, eſt un petit cèpe de trois pouces de haut, de couleur biſtre ou de truffe noire, avec des marbrures à la ſurface, ſemblables à celles de la truffe. Son chapiteau a environ deux pouces d'étendue ſur demi-pouce au plus d'épaiſſeur. Sa partie tubuleuſe eſt grêle, & compoſée de tubes fins & ſerrés; ſa chair blanche ne change point de couleur par le contact de l'air. Sa tige également blanche pleine & ferme, ſemble nourrir par ſa ſorte de tubercule. Toute la plante eſt d'une ſaveur & odeur agréables, & n'incommode ni les hommes ni les animaux. On la trouve en automne dans les bois des environs de Paris.

VIII. *Le Marbré olivâtre (pl. CLXVII, fig. 3).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt encore un petit cèpe marbré, de couleur brune ou olivâtre, à ſurface sèche, à tubes grisâtres ainſi que la tige, mais à chair blanche, & qui ne change point de couleur par le contact de l'air. Le petit cèpe, dont l'étendue du chapiteau, qui eſt de trois pouces, ſurpaſſe la hauteur, n'a rien de déſagréable au goût ni à l'odorat, & ne nuit point aux animaux; il ſe ramollit par la cuiſſon, ce qui eſt en général un ſigne de bonté, & rend l'eau dans laquelle on le fait cuire brune & mouſſeuſe. On le trouve en automne dans les bois.

IX. *Le Marbré couleuvre (pl. CLXVII, fig. 4, 5, 6).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un petit champignon à ſurface découpée & marbrée, imitant à peu près les anfractuoſités du cerveau, mélangée de couleur brune jaunâtre & de rouge, d'une ſubſtance, qui de blanche devient lorſqu'on la coupe, ſubitement bleuâtre & rougeâtre par le contact de l'air; ſa partie tubuleuſe eſt verdâtre, & les tubes ſont fins, ſerrés, *fig. 2.* La tige qui eſt pleine, & dont la ſubſtance ſe continue avec celle du chapiteau,

eſt lavée d'une couleur rouge ou pourpre. Ce champignon qui croît ordinairement au nombre de deux, de deux à trois pouces de haut, avec une ſurface sèche, eſt d'une ſubſtance molle, humide, & ſe corrompt très-promptement; ſa teinte rougeatre & le changement de couleur qu'il éprouve, diſpenſent d'annoncer combien ſon uſage pourroit être dangereux. On le trouve en automne, dans les bois des environs de Paris.

L'on a déjà dit que le phénomène du changement de couleur de ces ſortes de champignons, étoit un effet de la fermentation putride. Pour s'en convaincre, on n'a qu'à les expoſer à la vapeur du ſoufre qui brule, lorſqu'on les coupe, ce phenomène n'a plus lieu, & leur chair ſe ſoutient blanche.

3.° Les Mouſſeux mouchetés.

Les cèpes mouſſeux mouchetés ſont ceux dont la ſurface ſe gerce ou s'entr'ouvre légèrement, mais d'une manière régulière, & au point d'imiter des mouchetures. Il y en a deux eſpèces principales; le *Moucheté verdâtre*, & le *petit Moucheté*.

X. *Le Moucheté verdâtre (pl. CLXXIII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne vois pas clairement décrite, eſt un champignon de taille moyenne, à chapiteau brun & entr'ouvert par des gercures en forme de petites mouches, ce qui le rend comme tigré ou moucheté; ſa partie tubuleuſe eſt verdatre, & ſa tige lavée de rouge ſur un fond grisâtre. Sa chair change de couleur lorſqu'on la coupe, & tout annonce ſes mauvaiſes qualités.

XI. *Le petit Moucheté (pl. CLXXIII, fig. 3, 4).* Cette eſpèce, que je ne vois pas non plus clairement décrite, diffère de la précédente, ſur-tout par ſa tige taillée un peu en cheville & lavée de rouge à la partie ſupérieure. Du reſte ces deux eſpèces ont la ſurface sèche, douce au toucher, ſont de ſubſtance molle, & ont une chair qui change de couleur lorſqu'on la coupe, & par conſéquent ſeroient d'un uſage très-ſuſpect. On les trouve au printemps & en automne, dans les bois des environs de Paris. On n'aperçoit

aucun veſtige de blanc de champignon à la terre qui les produit; on n'y voit que quelques points ou filamens jaunes.

4.° *Les Mouſſeux éraillés.*

Les cèpes mouſſeux éraillés ſont ceux dont la ſurface eſt comme effleurée, ou dont la ſurpeau eſt legerement éraillée, & dont la tige eſt un peu alongée. Il y en a deux eſpèces; l'*Éraillé longue tige*, & l'*Éraillé perroquet*.

XII. *L'Éraillé longue tige* (*pl. CLXVII, fig. 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n. 14, b, 1*). Cette eſpèce, vaguement indiquée par les auteurs, eſt couleur de pain d'épice deſſus, avec une partie tubuleuſe jaune, & une tige d'un roux éteint ou couleur de feuille morte. La ſurface ou plutôt la ſurpeau de ce champignon, qui s'élève à la hauteur de cinq à ſix pouces, ſe découpe inégalement; ſa chair qui eſt blanche, change bientôt de couleur lorſqu'on la coupe, & devient jaune verdâtre, enfin noire. Sa partie tubuleuſe eſt formée de tuyaux un peu grands. Toute la plante eſt d'une ſubſtance molle & a une odeur de ſoufre. Son odeur & le changement de couleur qu'elle éprouve annoncent aſſez ſes mauvaiſes qualités. (*Voy. au ſujet de cette odeur ſulfureuſe l'analyſe de l'eſpèce première ou cèpe ſoufré de la 94.e famille*).

XIII. *L'Éraillé perroquet* (*pl. CLXVII, fig. 4, 5, 6*). Cette eſpèce, que je ne vois pas non plus clairement décrite, eſt un champignon de taille moyenne, de couleur de feuille morte deſſus, & de couleur de vert tendre ou de perroquet deſſous, avec une tige de la couleur du chapiteau, mais lavée de vert à l'endroit qui avoiſine la partie tubuleuſe. Sa ſurface ſe découpe irrégulièrement, c'eſt-à-dire, que la pellicule qui le couvre, ſe déchire inégalement, ſur-tout vers les bords; on en trouve dont la tige eſt lavée de rouge. Ce champignon eſt comme ſaupoudré de la double couleur qui le teint. Lorſqu'on le coupe, ſa chair blanche change preſque auſſitôt de couleur, & prend une teinte verdâtre & brune; ce qui eſt un ſigne certain de ſes mauvaiſes qualités.

II. *Cèpes à ſurface unie.*

Les champignons de cet ordre ſont ceux dont la ſurface, au lieu de ſe gercer ou de ſe découper, comme dans ceux de l'ordre précédent, reſte conſtamment unie; ils ſont en général d'une forme plus régulière, d'une chair plus ferme, plus compacte, plus lourde, & par conſéquent d'un effet beaucoup plus dangereux lorſqu'ils donnent lieu à des accidens. On ne ſauroit donc apporter trop d'attention dans la diſtinction & le choix des eſpèces.

Relativement à la forme diverſe, ſoit du chapiteau, ſoit de la tige, & à leur manière d'être, on peut les diſtinguer en cinq familles principales, qui ſont, les *Cèpes en toupie* ou *Potirons*, les *Cèpes à tige en fuſeau* ou *Fonges*, les *Cèpes pineux*, dits vulgairement *Gâteaux de loup*, grands & petits, & les *Cèpes chevillers*, ou à tige en cheville.

Famille 91.

Cèpes en toupie ou *Potirons.*

Les champignons de cette famille ſe font remarquer par leur chapiteau taillé en demi-globe ou en calotte régulière, par leur ſubſtance compacte, ferme, recevant en général difficilement l'impreſſion du doigt, & ſur tout par leur tige groſſie du bas en manière de groſſe toupie ou d'oignon. Ces ſortes de champignons ſont en général d'un uſage très-ſuſpect. J'en connois quatre eſpèces principales, qui ſont le *Potiron roux*, le *Potiron gris*, ou *Oignon de loup*, le *Potiron blanc* & le *Potiron livide*.

I. *Le Potiron roux* (*pl. CLVI, fig. 1, 2*; & *Syn. des eſpèces, n.° 18, a, 1 & 6*). Cette eſpèce, que Céſalpin, Ray & d'autres ont fait connoître, eſt un cèpe dont la ſurface ſupérieure eſt d'un roux ardent ou couleur de marron clair, à tige & à tubes gris verdoyans & à chair ferme & blanche; il s'élève à la hauteur de trois ou quatre

pouce, avec un chapiteau de forme hémisphérique d'un pouce d'épaisseur, & une tige ferme, forte, d'environ à trois pouces de diamètre dans sa partie rentrée, & d'environ deux pouces à la partie qui tient au chapiteau. La surface supérieure de ce champignon est unie, égale, douce au toucher; les tubes sont fins, très-serrés, égaux. La tige est d'un gris-blanchâtre avec un œil verdissant & du même ton de couleur que la partie tubuleuse; elle paroît tirer sa nourriture de quelques racines chevelues qu'on aperçoit ici.

Toute la plante est d'une substance ferme, sèche, cassante, d'un grain fin, serré, net, ne changeant point de couleur lorsqu'on la coupe, mais n'ayant pas d'ailleurs ni la fraîcheur, ni la légèreté, ni la saveur ni l'odeur de celle de la même qualité des familles précédentes.

Ce champignon, lorsqu'on le recueille, mérite d'être examiné avec beaucoup d'attention, parce qu'il est facile de le confondre avec des espèces d'un usage très-pernicieux, & qui lui ressemblent en apparence parfaitement. Ainsi, si sa chair est blanche & d'un blanc net, ne changeant pas de couleur, si elle est sèche, un peu légère, d'une pâte fine, unie, cassante, si le goût & l'odorat ne lui découvrent rien de désagréable, au contraire s'il a l'odeur & la saveur du champignon comestible, soyez certain que c'est l'espèce de bonne qualité, celle qu'on voit ici, & qu'on apprête de la même manière que celles de la quatre-vingt-neuvième famille. Si au contraire la chair prend un œil gris lorsqu'on la coupe, si elle est grenue, sur tout lorsque la main, d'une odeur & d'une saveur désagréables, ou d'une odeur qui n'est pas franche, quand même le champignon ne changeroit pas de couleur, il ne faut pas prendre d'en faire usage. Mais si à ces signes de qualités douteuses, se joint la dureté de sa substance, au lieu du ramollissement lorsqu'on le fait cuire dans l'eau, alors on a la certitude que c'est une espèce de qualité très-mauvaise.

On a une infinité d'exemples qui prouvent que ce sont les champignons de cette famille, & spécialement ceux qu'on

a pris pour l'espèce dont il eſt queſtion ici, & qui lui reſſemblent parfaitement, qui ont produit les accidens les plus graves. Pline, en parlant de ceux qui avoient été obſervés à Rome dans pluſieurs familles, dit clairement que c'étoit ſur-tout ces ſortes de cèpes, *fallit*, qui empoiſonnent le plus ſouvent aux mépriſes. Vidus Vidius, Sterbeeck & d'autres, les indiquent de même comme induiſant le plus ſouvent en erreur, & Vidus Vidius cite deux exemples de leurs effets funeſtes. Mais ſans avoir recours à ces obſervations incertaines, on peut en citer une frappante faite à Paris ſur une famille entière, ſur celle de Chabert, muſicien de feu M. le Prince de Conti, dont on a déjà parlé. Il fut prouvé que parmi les champignons que cette perſonne avoit cueillis avec ſa compagnie au bois de Pantin & au pré Saint-Gervais, il s'en trouva de la couleur & de la forme de ceux-ci; il y en avoit de roux & de gris tubuleux, & aucun n'avoit la chair blanche; ce qui fut obſervé ſur-tout par M. Bertrand, chirurgien de M. le prince de Conti, & qui donna des ſecours à une partie des malades, dont il y en avoit d'âge & de ſexe différens: les uns éprouvèrent de la fièvre accompagnée d'ardeur, de chaleur & de ſoif qui ſuccédoit à des friſſons, à des tremblemens convulſifs; d'autres, tel que Chabert, qui avoit beaucoup mangé de ces champignons, étoient dans un aſſoupiſſement lethargique continuel; les femmes avoient de l'oppreſſion & comme une ſuffocation hyſtérique. Un enfant, qui fut également expoſé, avoit des baillemens fréquens & des mouvemens convulſifs, des envies de vomir. Pluſieurs avoient du délire, des inquiétudes, la peau brulante, ne pouvoient pas tenir en place; les uns avoient le ventre très-tendu & douloureux, & rendoient des ſelles ſanguinolentes; preſque tous avoient des anxiétés, la cardialgie, & de la difficulté à reſpirer. La peau, dans un ſujet, ſe couvrit comme de taches ſcorbutiques; dans un autre, il y eut difficulté d'uriner & douleur à la verge; le plus grand nombre eut des foibleſſes fréquentes, des ſueurs froides, des envies de vomir ou des vomiſſe-

mens, & tous furent plus ou moins oppreſſés, eurent la peau ſeche & brulante par intervalles, des anxietes inſupportables, une ſorte d'inſouciance ou d'apathie ſur leur état qu'ils envisageoient de ſang froid. Un ſeul qui fut fortement evacué par l'art & par la nature, en réchappa, tous les autres en moururent.

Il me ſemble qu'on peut conclure de cette obſervation, toute imparfaite qu'elle eſt, que vu la diverſité des ſymptômes éprouvés dans cette circonſtance, il y a lieu de croire que la nature des accidens fut relative non-ſeulement a l'age, au ſexe & à la quantité des champignons pris, mais à la diverſité des eſpèces qui furent mangées, puiſqu'on en aperçut de pluſieurs ſortes parmi ceux qui reſtoient. Je crois être fondé encore à penſer que ceux qui éprouvèrent de la fièvre, beaucoup d'ardeur à la peau, une ſoif ardente, la cardialgie, étoient ceux qui avoient mangé principalement des eſpèces tubuleuſes, c'eſt-à-dire, de celles de la famille des plantes dont il eſt queſtion ici; & que ceux qui éprouvèrent ſur-tout des ſueurs froides, des foibleſſes, de l'aſſoupiſſement, avoient fait uſage de quelque eſpèce feuilletée & bulbeuſe, telle que la quatorzieme de la quatre-vingt-ſeptième famille, que je ſoupçonne avoir été cueillie en même temps. Du reſte, on ne peut donner à cet égard que des conjectures, car les accidens fiévreux & inflammatoires peuvent être également produits par certaines eſpèces feuilletées & bulbeuſes, ſur-tout celles qui ont la chair grenue, telle que la huitième de la quatre-vingt-ſeptième famille. Quoi qu'il en ſoit, il eſt certain que cet accident ſi malheureux arrivé en 1765, fut l'effet de l'imprudence jointe à une ignorance profonde de ces plantes, puiſque pluſieurs de celles qui furent cueillies & mangées, avoient une chair compacte, lourde, ferme, grenue, & qui n'étoit point blanche; ce qui dans toutes les eſpèces & dans tous les cas, forme une préſomption très-forte contre leur uſage.

En fait de ſecours, l'état ſpaſmodique ou fortement convulſif, accompagné de fièvre, de tenſion douloureuſe au bas-ventre,

de cardialgie, &c. eſt une indication ſur-tout pour la ſaignée ; les ſecours ordinaires les plus puiſſans, tels que les évacuans ne pouvant réuſſir à moins qu'on n'ait obtenu une détente convenable ; & c'eſt-là le cas célèbre de la ſaignée placée le ſixième jour avec ſuccès dans une circonſtance ſemblable par Foreſtus, qui ſauva une jeune perſonne, chez laquelle tous les ſecours étoient devenus inutiles. On remédie encore à cet état ſpaſmodique par le bain, ſuivant la méthode d'Hippocrate, lorſqu'il n'y a pas de fièvre. Mais ce ſeroit en vain qu'on emploïroit l'émétique ou les purgatifs, lorſqu'il y a tenſion douloureuſe au bas-ventre, forte cardialgie, ce qui peut arriver par l'effet des champignons dont on parle ; & ce n'eſt qu'après avoir appaiſé ces accidens ſpaſmodiques ou inflammatoires, qu'on peut ſe flatter de réuſſir lorſqu'on eſt appelé trop tard. Ce calme obtenu, & dans le cas des ſueurs froides, des foibleſſes, avant ou après les évacuans, le vin, ſur-tout le vin blanc, ſoit ſeul, ſoit avec le bézoard minéral (chaux blanche d'antimoine), peut être d'un très-grand ſecours ; ce qui eſt fondé ſur le principe, que la partie vénéneuſe des champignons eſt ſoluble dans les liqueurs vineuſes & ſpiritueuſes, que le vin eſt efficace dans les foibleſſes d'eſtomac, ſur-tout de cette nature, & confirmé par une obſervation de Fabrice de Hilden, qui ſauva par ce moyen une princeſſe en danger de mourir dans une poſition ſemblable. Les liqueurs éthérées, telles que la liqueur minérale d'Hoffman, l'éther, ſont encore éminemment efficaces après les évacuations convenables ou le calme des grands accidens. Ainſi, en pareille circonſtance, la ſaignée, s'il y a indication, le bain, les fomentations émollientes, les laxatifs, l'émétique, les purgatifs (on préfère les plus doux, l'eau miellée, l'oximel, le ſuc de raifort, le tartre ſtybié, les huileux, la manne, &c.), doivent être d'abord employés, on en vient enſuite aux toniques, & aux ſubſtances capables de combattre la partie vénéneuſe, telles que le vin, la liqueur d'Hoffman, l'éther vitriolique, la thériaque même, enfin on donne le lait, les adouciſſans, les reſtaurans.

II. *Le Potiron gris & vineux*, dit *Oignon de loup* (*pl. CLXVI, fig. 1, 2; & Synon. des esp. n.° 42, b*). Cette espèce, que Rupp a fait connoître, & dont Schæffer a donné la figure, est un cèpe dont le dessus du chapiteau est de couleur gris sale, avec des taches brunes; le dessous est d'un rouge de vin avec une tige taillée en toupie, lavée d'une couleur de feu, de jaune, de blanc, le tout offrant un corps ramassé en boule, dont le chapiteau forme un hémisphère, & la tige un autre, de diamètre égal, c'est-à-dire, d'environ quatre pouces de diamètre sur cinq de hauteur. La partie tubuleuse est intérieurement d'un jaune bleuâtre. Toute la plante est sèche, ferme, lourde, d'une chair grenue, bleuissant & rougissant par le contact de l'air, *fig. 2*, & exhalant alors une forte odeur de foie de souffre.

Cette plante, qu'on trouve en automne à Saint-Cloud, dans la forêt de Montmorency & ailleurs, donnée à un chien à la dose d'une once, l'a beaucoup tourmenté, l'a fait vomir, lui a donné des tremblemens convulsifs; mais l'animal a fini par se remettre.

III. *Le Potiron blanc* (*pl. CLXVII, fig. 1; & Synon. des esp. n.° 189, a*). Cette espèce, que Micheli a fait connoître, est un cèpe haut d'environ quatre pouces, sur deux ou trois de diamètre au chapiteau & à la tige, par-tout d'un blanc de lait dehors & dedans, mais dont la partie tubuleuse est d'une nuance de blanc différente; sa pulpe ne change point de couleur lorsqu'on la coupe.

Toute la plante, qu'on trouve en automne dans la forêt de Senard, a une saveur de bon champignon, & n'a point d'odeur; elle n'est point lourde & paroît susceptible de se conserver. Un de ces champignons entier, du poids de deux onces deux gros, ayant été mêlé à quatre onces de pâtée, & donné à un jeune chien, a été mangé avec avidité, & ne l'a point incommodé. Je crois, d'après son examen, & surtout d'après cette épreuve & l'attaque qu'en font les limaces & les vers, qu'on peut en faire usage sans risque.

IV. *Le Potiron livide* (*pl. CLXVI, fig. 2, 3; & Syn.*

des espèces, n°. 18, f. 3). Cette espéce, que Vaillant semble avoir indiquée, est un cèpe de couleur livide ou olivâtre, très-régulier dans sa forme, de trois à quatre pouces de haut, sur presque autant d'étendue à son chapiteau, avec une tige de forme ovale de deux pouces d'épaisseur dans le plus fort de son diamètre, de même couleur que le dessus du chapiteau, c'est-à-dire, olivâtre, ainsi que l'intérieur de la partie tubuleuse dont la surface est rougeâtre. Sa chair, sur-tout celle de la tige, est d'une substance spongieuse, particuliere, paroissant formée de plusieurs cellules reunies, de manière à representer dans la coupe, *fig. 2*, à peu-près celle d'un os spongieux. Cette chair prend différentes teintes de couleur, par le contact de l'air, lorsqu'on la coupe.

Cette plante, qu'on trouve à Vincennes du côté de Saint-Maur, est un peu lourde à la main, n'a point d'odeur lorsqu'elle est naissante, mais en contracte une de foie de fouine dans sa maturité. Donnée crue, à la dose d'une once environ mêlée avec de la viande, à un jeune chien, l'animal n'a plus rien voulu prendre, a paru triste toute la journée, mais il n'en a résulté aucun autre accident, & il a fini par le digérer, à ma grande surprise.

FAMILLE 92.

Fonges ou *Cèpes à tige en fuseau.*

LES champignons de cette famille se font remarquer par leurs tiges longues ou d'un ovale alongé, surmontées d'un chapiteau qui a peu d'étendue, par leur couleur orangée ou marron. Ils ne sont pas en général de nature mal-faisante. On les appelle *fonges* dans quelques campagnes, sans doute du mot Grec *sphongos*, éponge, & peut-être du mot Latin *fungus*, formé originairement du même mot Grec. Je n'en connois que deux espèces, qui sont le *Fonge orangé* & le *Fonge cave.*

1. *Le Fonge orangé (pl. CLXVIII, fig. 1, 2; & Syn. des espèces, n.° 18, a, 5).* Cette espèce, que l'Écluse &

Sterbeeck ont fait connoître, eſt un champignon fort commun dans tous les bois des environs de Paris, dont le deſſus eſt tantot couleur d'orange, ou d'or, ou de marron clair, ou de feuille morte, mais dont le deſſous eſt conſtamment blanchatre ou gris-de-lin, ou de chair de veau cuite, & la tige blanche, avec des élevures de peau ou écailles brunes ou noires. La forme ovale alongée de cette tige eſt ce qui varie le moins dans ce champignon. La ſubſtance tubuleuſe forme environ la moitié de l'épaiſſeur du chapiteau, *fig. 2.* La pulpe de ce chapiteau qui ſe confond avec celle de la tige, eſt blanche, & ſoutient ſa blancheur malgré le contact de l'air; ſa conſiſtance eſt celle d'une chair qui prête aiſément à l'impreſſion du doigt. La partie tubuleuſe eſt compoſée de tubes fins & très-ſerrés.

Toute la plante, qui a ordinairement quatre pouces de haut ſur trois à quatre d'étendue à ſon chapiteau, a en général la ſurface sèche, mais on en trouve qui ſont enduits d'une légère mucoſité. Ce champignon n'a point d'odeur; donné aux animaux, il ne les incommode point, & d'après cette épreuve, ſa couleur blanche & ſoutenue de ſa pulpe, & l'uſage qu'en font les habitans des campagnes, je l'ai mangé, & lui ai trouvé un goût d'oronge. On ôte la tige & la partie tubuleuſe qu'on appelle vulgairement le *foin*, & on le met cuire ſur le gril avec du beurre, du poivre & du ſel; mais on ne doit faire choix que de ceux qui ont la chair blanche, sèche, qui a de la conſiſtance & qui eſt caſſante. Ce champignon ſe conſerve difficilement, ſur-tout lorſque la ſaiſon a été pluvieuſe. On doit prendre garde encore qu'on en trouve de même forme & de même couleur, dont la chair change de couleur par le contact de l'air, ſoit par vétuſté, ſoit par des circonſtances qu'on ignore, & qui par conſéquent doivent être rejetés.

II. *Le Fauge cave (pl. CLXVIII, fig. 3).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un champignon de trois à quatre pouces de hauteur, dont le deſſus du chapiteau, qui eſt de couleur fauve ou marron, ſe creuſe

un

un peu en manière de ſoucoupe, & laiſſe voir la partie tubuleuſe, dont la ſurface reſſemble à une éponge fine de couleur blanche, tendant à la couleur citron. La pulpe du chapiteau eſt blanche, sèche, ferme & un peu coriace. La tige taillée en fuſeau & blanchâtre, eſt remarquable en ce qu'elle eſt moelleuſe comme un bâton de ſureau, & finit par ſe vider preſque tout-à-fait; ſes parois ſont dures, fermes & preſque ligneuſes.

Ce champignon, qu'on trouve à Vincennes, en automne, ſur-tout en ſeptembre, a l'odeur & le goût d'un champignon de bonne qualité, & donné aux animaux, il ne les incommode point; il n'a rien d'ailleurs qui annonce des qualités ſuſpectes, ſa pulpe ſe ſoutenant blanche lorſqu'on la coupe. Cette eſpèce eſt rare.

FAMILLE 93.

Cèpes pinaux, dits, *Gâteaux de loup.*

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux des précédentes, en ce qu'avec une tige en général moins longue, & de diamètre égal ou à peu-près égal, ils ont un chapiteau qui s'aplatit, ſont d'une ſubſtance plus molle, & généralement de nature ſuſpecte. On les nomme vulgairement *pains*, *gâteaux de loup* & *pinaux*, à raiſon de leur qualité ſuſpecte & du lieu de leur naiſſance, croiſſant ordinairement ſous les pins. Il y en a de deux ſortes, les *grands* ou *moyens*, & les *petits*.

I. *Grands* ou *Moyens.*

On en diſtingue quatre eſpèces principales; le *grand Pineau plat*, dit *Bouze de vache*; le *Pinau moyen*, dit *Gâteau de loup*; le *Pinau jaunâtre*, dit *Pain de loup*; & le *Pinau rouge*, dit le *petit Pain de loup.*

I. *Le grand Pinau plat*, dit *Bouze de vache (planche CLXXIX: & Synon. des eſpèces, n.° 14).* Cette eſpèce, que je ne trouve que vaguement indiquée par les auteurs, ſur-tout

par Dillen, eſt de tous les champignons tubuleux, à ma connoiſſance, celui qui a le plus d'étendue, ſon chapiteau formant une ſurface plate, qui a quelquefois plus d'un pied d'étendue d'un bord oppoſé à l'autre, & n'ayant pas plus de trois pouces de tige, ce qui lui donne le coup-d'œil d'une large bouze de vache, d'où vient ſon nom. Ce chapiteau, y compris la partie tubuleuſe qui eſt conſidérable, a deux à trois pouces d'épaiſſeur. Le deſſus eſt ordinairement couleur de feuille morte ainſi que le bas de la tige, mais la partie tubuleuſe eſt toute d'une belle couleur jaune, & le haut de la tige entouré d'un cercle rouge ou pourpre. Toute la ſubſtance eſt un peu molle & change de couleur lorſqu'on la coupe en entier. Cependant ce champignon ſe trouve attaqué quelquefois, & toujours à ſa partie ſupérieure, par les limaces & même par les vaches qui l'entament un peu, & dans cet état même ſa chair ne paroît pas changer de couleur, c'eſt-à-dire, ſe ſoutient blanche; ce qui m'a donné lieu de croire que la partie ſupérieure de la pulpe, qui eſt sèche & blanche, pouvoit n'être pas mal-faiſante, tandis que celle qui avoiſine la partie tubuleuſe & la tubuleuſe qui reſte toujours intacte, pouvoient l'être. Quoi qu'il en ſoit, un de ces champignons, avec ſa partie tubuleuſe, mêlé à de la pâtée, & donné à un chien, l'a rendu un peu triſte, l'a étonné, mais ne l'a pas rendu ſenſiblement malade; d'où l'on peut conclure que cette eſpèce n'eſt pas auſſi mal-faiſante que le changement de couleur qu'éprouve ſa chair par le contact de l'air ſembleroit l'indiquer. On trouve ce champignon à la fin d'août & en ſeptembre, à Chambourci, à Marly, ſous les châtaigners, à Saint-Cloud, dans les taillis & ailleurs.

II. *Le Pinau moyen*, dit *Gâteau de loup* (*pl. CLXXX, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n. 14*). Cette eſpèce, que je ne trouve encore que vaguement indiquée, eſt un champignon qui s'élève à la hauteur de deux à trois pouces, avec un chapiteau qui en a quatre ou cinq d'étendue, dont le deſſus eſt couleur de feuille morte ou d'un roux pâle & tendre, & le deſſous teint d'une couleur rougeâtre; ſon

chapiteau peut avoir d'un pouce à deux d'épaiſſeur. Toute la plante eſt sèche, comme farineuſe, & a une odeur forte & nauſéeuſe : ſes tubes ſont aſſez ſerrés & jaunâtres ; ſa pulpe change de couleur lorſqu'on la coupe, & tout annonce qu'elle ſeroit d'un uſage nuiſible. On la trouve au printemps, dans les taillis du bois de Boulogne.

III. *Le Pinau jaunâtre*, dit *Pain de loup (pl. CLXXXI, fig. 1, 2 ; & Synon. des eſpèces, n.° 14, b)*. Cette eſpèce, que l'Écluſe, Tournefort, Vaillant & autres ont fait connoître, eſt un champignon tubuleux, couleur de pain-d'épice foncé deſſus & jaunâtre deſſous, qui s'élève à la hauteur de trois pouces environ, avec un chapiteau qui peut en avoir quatre d'étendue. Sa partie tubuleuſe & jaunâtre eſt compoſée de tuyaux cylindriques un peu grands ; il eſt d'une ſubſtance un peu molle, & n'a pas la ſurface très-sèche. Toute la plante, qu'on trouve en automne dans les bois ſous les arbres de haute-futaie, a une odeur un peu forte & une chair qui change bientôt de couleur lorſqu'on la coupe, & qui annonce aſſez ſes mauvaiſes qualités.

Les auteurs qui en ont fait mention, & qui s'accordent généralement ſur ſes dangereux effets, diſent, d'après Bocq, que lorſque les vaches en mangent, elles en ſont fort incommodées ; & Jean Bauhin rapporte un accident arrivé dans une famille, celle du baron de Thon, à l'occaſion de ſon uſage, & qui fut en danger de périr. Tous ceux qui en mangèrent éprouvèrent des ſymptômes graves, eurent le dévoiement, des vomiſſemens, &c. mais aucun n'en mourut.

IV. *Le Pinau rouge*, dit *le petit Pain de loup (pl. CLXXXI, fig. 3 & 4 ; & Synon. des eſp. n.° 44, a. 1)*. Cette eſpèce, que l'Écluſe & Vaillant ont clairement indiquée, eſt un cèpe de taille moyenne, dont le deſſus du chapiteau & la tige ſont d'une couleur rougeâtre ou cramoiſi ſale, & la partie tubuleuſe jaunâtre. Sa tige eſt formée de fibres longitudinales dont la couleur intérieure eſt ſemblable à celle des tubes, c'eſt-à-dire jaunâtre. Cette couleur des tubes eſt bientôt noire pour peu qu'on la touche. Sa pulpe

change ſubitement de couleur par le contact de l'air, & devient d'un rouge bleuâtre & enfin noire. Ce champignon croît à Saint-Germain, au bois de Veſinay & ailleurs, au printemps & en automne. A très-petite doſe, il incommode beaucoup les animaux; les chiens le rejettent en vomiſſant preſque auſſitôt.

D'après un récit qui m'a été fait à Chatou, je conjecture qu'un accident funeſte arrivé à quatre enfans de ce village, au mois de mai 1764, fut cauſé par l'uſage qu'ils firent de cette eſpèce. On aſſuroit que ces enfans en ayant trouvé de ſemblables, les firent cuire dans le bois avec du beurre fondu, & les mangèrent ſur les trois heures après midi; que ſur les cinq heures, ceux qui en avoient mangé le plus, eurent un dévoiement de matières noirâtres, mais ſans tranchées; que celui qui en avoit mangé le moins, après des envies fréquentes de vomir, rendit en vomiſſant une partie de ce qu'il avoit pris, mais qu'il éprouva des douleurs vives d'eſtomac & d'entrailles, & comme un déchirement de ces parties, avec grande difficulté de reſpirer, un reſſerrement ſpaſmodique à la gorge, & perte de connoiſſance: cet état dura deux jours; du bouillon émétiſé qu'on lui donna, lui fit rendre le reſte des champignons qu'il avoit pris, & il ſe rétablit. Quant aux trois autres, ils éprouvèrent ſur les dix heures du ſoir, des douleurs d'entrailles très-vives, de la cardialgie, le même reſſerrement à la gorge avec difficulté de reſpirer; l'état de ſpaſme étoit tel, que les mâchoires étoient fortement ſerrées & qu'on avoit beaucoup de peine à leur faire avaler quelques gouttes de bouillon. Cet état ne fit qu'empirer; le ventre étoit très-tendu & douloureux; ils ne rendoient rien ni par haut ni par bas. Ils moururent tous trois le lendemain, comme dans des accès de rage; le délire, les convulſions précédèrent leur mort. On ne peut rien imaginer de plus triſte que ces ſortes d'accidens. Les paſteurs des égliſes ne devroient-ils pas être inſtruits ſur cet objet, & donner des conſeils utiles? les parens ne devroient-ils pas prendre garde à leurs enfans?

Petits.

Les Petits ſont au nombre de cinq, le *petit Pinau jaune*, le *petit Cèpe agate*, le *Cèpe à verrues*, le *Pinau trois couleurs*, & le *Cèpillon*.

V. *Le petit Pinau jaune (pl. CLXXXII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 14, a)*. Cette eſpèce, que J. Bauhin & autres ont fait connoître, eſt un champignon jaune deſſus & deſſous, mais de manière que la teinte jaune de la partie tubuleuſe & de la tige eſt différente, & d'un jaune plus clair que celui du deſſus du chapiteau, qui eſt d'un jaune rouſſelet. Cette couleur varie; on en trouve dont le chapiteau eſt couleur de miel, d'autres de pain-d'épice, &c. La pulpe participe un peu de la teinte jaune généralement répandue ſur ce champignon. La partie tubuleuſe eſt formée de tuyaux un peu grands; la plante eſt d'ailleurs sèche. Les animaux auxquels on la donne, la rejettent preſque auſſitôt en vomiſſant, & ce qu'on a rapporté ſur les effets de la troiſième eſpèce de la famille précédente, convient également à celle-ci.

VI. *Le petit Cèpe agate (pl. CLXXXII, fig. 3, 4)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un petit champignon tubuleux, d'environ deux pouces de haut ſur autant d'étendue, dont le chapiteau a le deſſus couleur de marron ou de cornaline, avec quelques légères veines noires, & le deſſous couleur gris-de-lin ou lilas tendre, avec une tige lavée de la couleur du deſſus. Sa partie tubuleuſe eſt de la même couleur que celle de ſa ſurface. Sa tige eſt ferme, sèche, un peu coriace, & formée de fibres longitudinales.

Toute la plante eſt sèche, a la chair blanche, ferme & caſſante, d'une ſaveur de bon champignon; & rien n'annonce dans cette eſpèce des qualités ſuſpectes ou douteuſes : je crois qu'on peut en faire uſage ſans riſque, ſur-tout d'après ce qu'on aſſure qu'on le mange en Allemagne. On le trouve en automne dans la forêt de Bondi.

VII. *Le Cèpe à verrues (Synon. des eſpèces n.° 151).* Ce cèpe, que Dillen & Vaillant ſemblent avoir indiqué, a le deſſus du chapiteau & la tige comme veloutés & couleur de feuille morte ou d'un roux éteint, & ſa partie tubuleuſe gris-de-lin. Ce champignon a cela de particulier & de remarquable; c'eſt qu'il a la ſurface couverte comme de verrues blanches collées à la ſurface du chapiteau & qu'on détache aiſément. Il eſt à peu-près de même taille & forme que le précédent; ſa ſubſtance eſt ferme, blanche, & ne change pas de couleur. Donné aux animaux, il ne les incommode pas. On le trouve en automne au bois de Boulogne.

VIII. *Le Pinau trois couleurs (pl. CLXXXII, fig. 5).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un petit cèpe d'environ trois pouces de haut ſur un & demi ou deux à ſon chapiteau, qui a le deſſus de ſon chapeau d'un gris rouſſelet ou blanc ſale, le deſſous jaune clair ou de ſoufre, & la tige d'un beau rouge d'écarlate ou de carmin, plus foncé à la partie inférieure. La chair de ce champignon eſt blanche, mais elle change bientôt de couleur quand elle eſt coupée, & devient bleuâtre. Ses tubes aſſez fins & ſerrés, ont environ deux lignes de haut, & changent de même de couleur, ainſi que la ſubſtance de la tige qui eſt un peu coudée, fibreuſe, dure, ferme, pleine.

La diverſité des couleurs, toujours un peu ſuſpecte dans les champignons, & le changement de teinte que la chair de celui-ci éprouve par le contact de l'air, ſuffiſent pour annoncer des qualités ſuſpectes. On le trouve en automne dans la forêt de Senard.

IX. *Le Cépillon (pl. CLXXXII, fig. 6, 7).* Cette eſpèce, que je ne trouve point décrite, eſt un très petit cèpe, d'un pouce & demi au plus de hauteur, ſur à peu-près autant d'étendue à ſon chapiteau. Il eſt de couleur flave mais plus foncée à la partie tubuleuſe. Cette partie n'a pas plus d'une ligne d'épaiſſeur; le reſte eſt une pulpe jaunâtre qui forme le corps du chapiteau & qui en a deux

ou trois. La tige eſt pleine, & d'un jaune de ſoufre en dedans.

Ce petit cèpe, qu'on trouve en automne dans les bois, paroît avoir des qualités très-ſuſpectes, quoiqu'à la doſe d'un ſeul, il n'ait point incommodé les animaux.

FAMILLE 94.

Les Cèpes chevillers ou *à tige en cheville.*

LES champignons de cette famille diffèrent principalement de ceux de la précédente, en ce que ceux-ci, au lieu d'avoir leur tige de diamètre égal, l'ont ſenſiblement taillée en clou ou en cheville, de manière que la partie la plus forte eſt du côté du chapiteau & la plus mince vers la terre; du reſte ils ſont tous de qualité ſuſpecte. On en peut diſtinguer trois eſpèces principales; le *Cèpe ſoufré*, le *Cèpe à bras*, & le *Cheviller.*

I. *Le Cèpe ſoufré (pl. CLXXVIII, fig. 1, 2).* Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un petit cèpe tout couvert d'une poudre blanche ſemblable à une fleur de farine un peu graſſe, de manière qu'au premier coup-d'œil, il eſt d'un blanc de neige. Au deſſous de cette couche ou fleur, on en trouve une autre, couleur de ſoufre, & qui en a l'odeur; ſa chair participe auſſi de cette couleur jaune. Ce cèpe eſt d'une ſubſtance molle, humide & ſuſceptible d'une prompte putréfaction. On le trouve ordinairement tout rongé de vers; & donné aux animaux, il ne les incommode point; mais quand même il ne ſeroit pas malfaiſant, je crois que perſonne ne ſera jamais tenté d'en faire uſage. On le trouve en ſeptembre dans tous les bois des environs de Paris.

L'odeur & la couleur de ſoufre dans cette eſpèce, me rendirent curieux de ſavoir s'il ne contenoit pas un principe ſulfureux, & ſi dans ce cas on ne pourroit pas le démontrer. Pour cet effet, je priai M. Deyeux, maître en pharmacie, ſucceſſeur de M. Pia, à la Croix rouge, pharmacien &

chimiſte diſtingué, qui s'étoit déjà occupé de l'analyſe de quelques plantes crucifères dont il avoit tiré du ſoufre, & dont les lumières en chimie ne ſont point équivoques, de faire l'analyſe de ce champignon. Voici le réſultat de ſes expériences.

» J'ai examiné les deux champignons que vous m'avez » fait remettre: leur inſpection me fit croire d'abord qu'ils » étoient ſulfureux, mais en les ſoumettant à des expériences, » je m'aperçus bientôt qu'ils ne contenoient pas un atôme » de ſoufre. Et en effet j'ai ſéparé avec la pointe d'un canif » la pouſſière jaune qui recouvroit chaque champignon; » je l'ai enſuite examinée à la loupe, elle m'a paru tranſparente: » jetée ſur un charbon ardent, elle s'y eſt brûlée en répandant » une fumée qui n'avoit point l'odeur d'eſprit ſulfureux » volatil. Une portion de cette même pouſſière chauffée » fortement dans une cuiller d'argent, s'eſt réduite en charbon » ſans altérer ſeulement la couleur de la cuiller, qui n'auroit » pas manqué d'être changée en noir, ſi en effet il y eût » eu du ſoufre. De plus, j'ai fait bouillir les deux cham- » pignons avec quelques gouttes d'alkali fixe en *déliquium*, » dans l'intention, en ſuppoſant qu'il y eût du ſoufre, de » former du foie de ſoufre. Mais comme mon expérience » a été ſans ſuccès, j'en conclus que la pouſſière jaune » qui recouvroit les deux champignons qui m'ont été remis, » n'étoit point de nature ſulfureuſe: je la ſoupçonne au » contraire de nature réſineuſe, & je la conſidère comme » approchant beaucoup de cette pouſſière qui ſe trouve » ordinairement répandue ſur les étamines de certaines » fleurs, ſur-tout ſur celles du lys. Cette pouſſière eſt, comme » vous le ſavez, le principe de la fécondation de la plante. » On pourroit encore comparer la pouſſière de ces deux » champignons, à celle qu'on trouve ſur le lycopodium. » Cette pouſſière, à cauſe de la facilité avec laquelle elle » prend feu lorſqu'on la jette ſur un corps actuellement » enflammé, a été appelée *ſoufre végétal*. Sa couleur jaune » n'a pas peu contribué à lui faire donner auſſi ce nom.

» J'ai

» J'ai examiné cette pouſſière il y a quelques années, & » j'ai reconnu qu'elle étoit réſineuſe & ſoluble en grande » partie dans les menſtrues ſpiritueux. J'ai l'honneur d'être &c. *Signé* Deyeux.

II. *Cèpe à bras (pl. CLXXVIII, fig. 3; & tome I, pages 231 & 492).* Cette eſpèce, ou plutot cette monſtruoſité de champignon que Vaillant a fait connoître & qu'on voit peinte au cabinet des eſtampes du Roi, mais qui paroît hors de nature, eſt un champignon couleur biſtre ou ſuie de cheminée deſſus, jaune deſſous avec une tige ou des tiges de même couleur jaune, & qui s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces. Cette diſpoſition apparente de bras ou de branches de la tige dépendant de la bifurcation en pluſieurs portions, qui forment comme pluſieurs tiges au chapiteau, paroît être plutôt un jeu de la nature qu'une choſe conſtante. Quoi qu'il en ſoit, ce champignon eſt d'une ſubſtance aſſez ferme, d'une chair blanche & qui ne change pas de couleur, n'a pas de mauvais goût, & donné aux animaux, ne les incommode point.

III. *Le Cheviller roux brun (pl. CLXXVIII, fig. 4, 5; & Synon. des eſpèces, n.° 14, b).* Cette eſpèce, ou variété d'eſpèce, que l'Ecluſe & Sterbeeck ont vaguement indiquée, eſt un champignon de deux à trois pouces de haut ſur autant d'étendue, couleur de feuille morte ou de roux pâle & éteint en deſſus, verdâtre & bruniſſant en deſſous, avec une tige taillée en cheville ou en clou, de même couleur que le deſſus du chapiteau. La partie tubuleuſe ou inférieure eſt compoſée de grands tuyaux qui ne ſont pas cylindriques mais anguleux, & verdâtres; la tige eſt ferme, fibreuſe, pleine, & s'égraille ſenſiblement: le deſſus forme le plateau. La pulpe de ce champignon eſt blanche, mais ce blanc s'altère un peu par le contact de l'air.

Toute la plante, qu'on trouve en ſeptembre au bois de Boulogne & ailleurs, eſt sèche, a une odeur qui n'eſt ni déſagréable ni rebutante. Cependant les chiens la rejettent

en vomiſſant preſque auſſitôt qu'ils l'ont priſe, & il y a lieu de croire que l'accident arrivé il y a quelques années, à des enfans, parmi leſquels étoient ceux de madame de Launay, d'après le détail qu'on m'en a donné, fut cauſé par cette eſpèce.

Ces enfans, perdus de vue par leurs parens qui étoient à ſe promener au bois de Boulogne, ayant trouvé de ces champignons, les mangèrent crus. Parmi ces enfans, ſe trouvoit une fille de madame de Launay qui en mangea plus que les autres. Environ une heure après, ils éprouvèrent tous un picotement à la gorge & une grande ſoif, ce qui dura juſqu'à la nuit, qui ſe paſſa ſans accident; mais la petite de Launay refuſa de manger à ſouper, & ſe leva à ſix heures du matin pour boire; les autres furent également tourmentés par la ſoif. Mais celle-ci fut toute la journée dans une ſorte de ſtupeur ou d'anéantiſſement qui ne lui permettoit pas de parler: elle fut ſaignée du pied & émétiſée. Ces ſecours ne remédièrent point à ſon état, & elle mourut le lendemain, c'eſt-à-dire, quarante-neuf heures après avoir mangé de ce champignon: elle fut ouverte. On lui trouva aux inteſtins & à l'eſtomac des taches de phlogoſe gangréneuſe. Les autres qui en avoient mangé peu, n'en moururent pas. Je tiens le fait du frère de cette infortunée. Cet exemple ſert à prouver combien il eſt important de ne pas négliger le ſoin de ſurveiller les enfans.

FAMILLE 95.

Champignons unis.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles des précédentes, en ce que la partie inférieure du chapiteau eſt abſolument unie par-tout. Les eſpèces qu'on connoit, ont cela de propre, de ne croître que ſur d'autres champignons ſur-tout ſur des champignons feuilletés. Micheli en a marqué une, parmi les *fungoidaſter*, & en a donné la figure; j'en ai obſervé une autre qui eſt la ſuivante.

1. *Champignon ſur champignon (pl. CLXXXIII, fig. 6).* Cette eſpèce, que je ne trouve point indiquée, croît ſur la ſeptième eſpèce de la quarante-cinquième famille, c'eſt-à-dire, ſur la rougeote qui ſe gâte; elle eſt de couleur blanche, d'une chair aſſez ferme, portant des ſemences diſperſées au haut du chapiteau. Du reſte elle n'a qu'une ſaveur de champignon ordinaire, & ne nuit point aux animaux.

§. II.

CLASSE II.

Plantes fongueuſes à peau ou *membraneuſes.*

Les plantes de cette claſſe ſont celles dont le corps réſulte principalement d'une peau ou membrane plus ou moins mince, d'égale épaiſſeur dans toute ſon étendue, ployée, pliſſée ou plate, mais généralement creuſe, & dans les cavités de laquelle ſe trouvent les ſemences, ſoit diſperſées deſſus, ſoit cachées ſous l'épiderme dans des capſules particulières.

Ces plantes diffèrent de celles de la première claſſe, en ce qu'elles ne ſont pas plus épaiſſes au centre qu'à leurs bords, & qu'elles n'ont point de couverture horizontale, ſemblable à un chapiteau de colonne ou à un paraſol ouvert. Elles ſont de deux ordres principaux, ou ſans tige creuſe ou vraie tige, ou avec une tige creuſe. Celles du premier ſont généralement ou vulgairement connues ſous le nom de *Coccigrues*, dénomination tirée ſoit de leur petiteſſe, ſoit de leur forme creuſe, ſoit de quelque rapport qu'on a cru trouver avec certaines parties, ſoit enfin à raiſon de leur peu de valeur. Celles du ſecond ſont généralement connues ſous le nom de *Morilles.*

ORDRE I.

Coccigrues.

Les plantes déſignées ſous ce nom vulgaire, ſont des

champignons membraneux, pour la plupart creux, & ſans tige, ou avec un prolongement de ſubſtance qui leur ſert de ſoutien, & qui croiſſent ſoit par terre, ſoit ſur les arbres. A raiſon de leur ſubſtance & de leur maniere d'être, on en diſtingue cinq genres qui ſont: la *Conque-oreille*, le *Noſtoc*, le *Grain de mûre*, le *Coccigrue* & la *Peau de merille*.

GENRE IX.

Conque-oreille.

La conque-oreille eſt un genre de plante fongueuſe & membraneuſe, creuſée en forme de conque marine ou d'oreille. On peut en diſtinguer deux familles à raiſon de leur forme & de leur ſubſtance; les *Conque-oreilles coriaces*, & les *Conque-oreilles caſſantes*.

FAMILLE 96.

Conque-oreilles coriaces.

Les plantes de cette famille ſe font remarquer par leur forme creuſe, & ſur-tout par leur ſubſtance flexible & coriace; elles ſont en général de mauvaiſe qualité. Il y en a trois eſpèces principales; *l'Oreille de judas*, *la Conque marine* & la *Conque-oreille friſée*.

1. *Oreille de Judas* (*pl. CLXXXIV, figure 1, 2*; & *Synon. des eſpèces, n.° 15, 1*). Cette eſpèce que Bock & l'Écluſe ont fait connoître, eſt un champignon membraneux & creux qu'on trouve au printemps ſur le tronc du ſureau, d'une ligne d'épaiſſeur, de couleur gris-de-ſouris ou vert farineux en dehors, d'un noir tendre ou d'encre de la Chine en dedans, c'eſt-à-dire, à ſa partie concave, ſans tige ou ſoutien, d'un pouce à deux ou trois d'étendue, à ſurface liſſe, unie & à nervures ſaillantes, ſemblables à celles de l'intérieur de la conque d'une oreille d'homme.

Cette plante eſt d'une ſubſtance flexible, coriace & ſemblable à celle d'un cuir, ſans odeur, & n'ayant d'autre ſaveur que celle de champignon. Les premiers botaniſtes qui en

ont fait mention, l'ont recommandée pour les maux de gorge, macérée dans le vinaigre & appliquée à l'extérieur; on la trouve même chez les herboriſtes pour cet uſage; tombé avec raiſon en déſuétude. Cette plante eſt mal-faiſante : donnée à un chien, elle l'a rendu malade, l'a dévoyé beaucoup, mais ne lui a pas cauſé la mort. Les animaux ne la digèrent pas, ils la rendent telle qu'ils l'ont priſe. Le vinaigre ramollit ſenſiblement ſa ſubſtance, & finit par la réduire en pâte molle qui ſe fond ſous les doigts; ce qui fait préſumer qu'en cas d'accident, le vinaigre pourroit être d'un grand ſecours.

II. *La Conque marine (pl. CLXXXIV, fig. 3; & Syn. des eſpèces, n.° 106).* Cette eſpèce, que Stroeck a fait connoître, eſt un champignon membraneux & coriace, de deux à trois lignes d'épaiſſeur, qu'on trouve ſur les troncs des vieux ſaules. Dans ſa naiſſance, il a ſa partie cave d'un beau blanc, & l'extérieur d'un gris-de-lin ou de ſouris rouſſiſſant un peu, & uni comme la ſurface d'une étoffe de ſoie unie. Il eſt d'une ſubſtance comme cartilagineuſe, & prend la forme tantôt d'une conque de mer, tantôt celle d'une coquille de quatre ou cinq pouces d'étendue. Il n'a ni mauvais goût ni mauvaiſe odeur, & donné aux animaux, il ne les incommode pas ſenſiblement.

III. *La Conque-oreille friſée (planche CLXXXIV, figure 4; & Synonymie des eſpèces, n.° 429).* Cette plante que Moriſon, Dillen & Micheli ont fait connoître, & que Linné place parmi les tremella, ainſi que l'oreille de judas, eſt une plante d'une ſubſtance coriace, ferme, d'une couleur ardoiſée en deſſus, griſâtre inférieurement, qu'on trouve ſur les bords des puits, ſur les murailles, ainſi que ſur les troncs de frêne & de noyer; elle a une légère ſaveur de truffe, n'a pas plus d'une demi-ligne d'épaiſſeur, & ne ſauroit être propre à ſervir d'aliment. Mêlée avec de la pâtée, & donnée à un chien, elle n'a pas produit le moindre effet.

FAMILLE 97.

Conque-oreilles caſſantes.

LES plantes de cette famille different de celles de la précédente, en ce que celles-ci ne ſont ni flexibles, ni coriaces, mais caſſantes & de conſiſtance à peu-près de cire ordinaire; elles ne ſont pas en général de qualité mal-faiſante. On en diſtingue quatre eſpèces principales; *la petite Oreille de cochon*, *l'Oreille brune* ou *coquillère*, *la grande Oreille de cochon* & l'*Oreille d'ours*.

I. *La petite Oreille de cochon (pl. CLXXXIV, fig. 5)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un champignon membraneux, d'environ une ligne à deux d'épaiſſeur ſur deux pouces d'étendue, qu'on trouve par terre dans les bois, en automne, de couleur fauve en dehors, blanchâtre en dedans, de conſiſtance de cire & caſſante; elle a une ſaveur de champignon, & donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

II. *Oreille brune* ou *coquillère (pl. CLXXXIV, fig. 6)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement décrite, eſt un champignon membraneux qu'on trouve par terre, de couleur brune d'environ deux lignes d'épaiſſeur, creux & contourné à peu-près en manière de coquille de limaçon. Cette plante qu'on trouve en automne dans les bois, n'eſt pas d'un goût déſagréable; & donnée aux animaux, elle ne les incommode pas.

III. *La grande Oreille de cochon (planche CLXXXV, figures 1, 2)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas clairement indiquée, eſt une plante membraneuſe & creuſe, d'environ deux lignes d'épaiſſeur, ſur deux ou trois pouces d'étendue, dont la partie creuſe ou cave eſt d'une couleur mélangée de brun & de fauve, & la partie convexe jaune, avec une pédicule ou ſoutien dont le haut eſt jaune & la partie inférieure brune. Elle eſt d'une ſubſtance ferme & caſſante, & ſemblable à celle de la cire en bougie; elle a l'odeur & le goût des champignons ordinaires, & n'incommode point les

animaux. Les habitans des campagnes la mangent, & n'éprouvent aucun accident de ſon uſage. On la trouve en automne au bois de Vincennes.

IV. *Oreille d'ours*, ou *Oreille d'âne (pl. CLXXXV, fig. 3, 4)*. Cette eſpèce, que je ne trouve pas décrite, eſt un champignon creux & membraneux, en forme d'oreille d'animal, de couleur brune avec un œil rouſſâtre, d'environ deux lignes d'épaiſſeur, ſur trois à quatre pouces d'étendue, de conſiſtance ferme & caſſante, ou de cire, d'un goût de truffe, & de qualité qui n'eſt point mal-faiſante. On en fait uſage ſans inconvénient dans quelques provinces de France, où elle eſt connue ſous le nom d'*oreille d'âne*. On la trouve en automne, ſur tout dans la forêt de Montmorency.

GENRE X.

Noſtoc.

Le Nostoc eſt un genre de plante fongueuſe & membraneuſe, de ſubſtance molle, humide, tendre & friable. Les eſpèces de ce genre ſont de deux ſortes principales, ou pellucides, c'eſt-à-dire, tranſparentes, ou opaques, d'où réſultent deux familles; les *Noſtocs pellucides*, & les *Noſtocs opaques*.

Famille 98.

Noſtocs pellucides.

Les plantes de cette famille ſe font aiſément reconnoître à la pellucidité ou tranſparence de leur ſubſtance frêle, tendre & friable ſous les doigts. Ces ſortes de plantes ne ſont point de mauvaiſe qualité : on en diſtingue deux eſpèces principales; le *Noſtoc ordinaire*, & le *Noſtoc jaune*.

I. *Noſtoc ordinaire (pl. CLXXXVI, fig. 1, 2; & Syn. des eſpèces, n.° 8, a)*. Cette eſpèce, que Paracelſe a vaguement indiquée & nommée *noſtoc*, mais que Magnol a fait connoître, eſt une plante membraneuſe, luiſante, de ſubſtance tremblante, tendre & aqueuſe, d'une ligne à deux environ

d'épaiſſeur, de couleur vert-d'eau ou de mer, & ſemblable à une gelée verte. On l'appelle vulgairement *crachat de lune, perce-terre;* mais les alchimiſtes, à raiſon des qualités extraordinaires qu'ils ont cru y découvrir, lui ont donné des dénominations plus relevées & relatives à la haute idée qu'ils s'en formoient, telles que celles de *feuille*, de *fille du ciel*, *&c.*

Cette plante, qu'on trouve au printemps & en automne après des pluies douces, dans les allées des jardins, eſt d'une ſaveur aqueuſe, légèrement piquante, n'a point de racines, porte à ſa ſurface de petits grains, dont les plus forts ſont comme des têtes d'épingle, qui étant ſemés, lèvent & reproduiſent le noſtoc comme les autres graines des plantes; ce dont M. de Réaumur s'eſt convaincu. (*Mém. de l'Acad. des ſciences, ann. 1722.* Cette plante ſéchée & imbibée d'eau, revient très-facilement à ſon état de fraîcheur première. Quant à ſes vertus médicales, elles ſe réduiſent à la propriété d'être un peu coſmetique, c'eſt-à-dire, d'enlever les taches de rouſſeur & quelques vices de peau, & de déterger les ulcères; pour cet effet, on ſe ſert de ſon eau diſtillée à une chaleur douce. Mais les alchimiſtes ont prétendu que le noſtoc contient l'eſprit univerſel, qu'il eſt le diſſolvant radical de l'or, & d'après les aſſertions de Paracelſe qui l'a rendu célèbre, cette plante a été pendant un temps l'objet des recherches & des travaux des académiciens de Paris les plus diſtingués. Il réſulte de l'analyſe faite par Geoffroy & Bourdelin (*Mém. de l'Acad. des ſciences, année 1708*), qu'on en tire par la diſtillation une eau qui [illegible] la ſolution du ſublimé corroſif & qui verdit le ſirop violat, c'eſt-à-dire, un ſel volatil, enſuite une huile fétide, & par l'incinération de l'alkali fixe.

Quelques botaniſtes, Vaillant ſur-tout & Withering, marquent pluſieurs eſpèces de noſtocs, qui ne paroiſſent différer de celui-ci que par leur couleur. (*Voyez Synon. des eſpèces, n.° 8, b, c, d, e, f, g*).

11. *Noſtoc jaune*, ou *éponge du bois* (*pl. CLXXVI, fig.*

fig. 3 ; & *Synon. des espèces, n.° 8, b*). Cette espèce, que Sterbeeck a fait connoître, après Fabius & J. Bauhin, & dont Vaillant a donné une très-bonne figure (*pl. XII, fig. 4*), est une sorte de nostoc, qu'on trouve sur le bois qui se gâte, d'une belle couleur jaune, luisant, ondé & plissé en divers sens, d'environ deux lignes d'épaisseur, qui a beaucoup plus de consistance que le nostoc ordinaire, une saveur agréable, & se conserve sans s'altérer. On en fait usage sans inconvénient, en Allemagne, où on le conserve comme les morilles, & qu'on met dans les sauces. Il est aussi bon à manger que les morilles dont il a le goût.

FAMILLE 99.

Nostocs opaques.

Les plantes de cette famille diffèrent principalement de celles de la précédente, en ce qu'elles ont beaucoup plus de corps ou de substance, plus de consistance, & ne sont point transparentes. Leur surface est également lisse & luisante; elles ne sont pas non plus d'un usage mal-faisant. Je n'en connois qu'une espèce qu'on appelle *Oreille de chat.*

Oreille de chat (*pl. CLXXXVI, fig. 4, 5*). Cette espèce que je ne trouve pas décrite, est un champignon membraneux, plissé en divers sens, d'environ deux lignes & plus d'épaisseur, de deux, trois ou quatre pouces d'étendue, d'une substance molle, fraiche, & semblable à celle de la chair qu'on appelle vulgairement *gras-double*, c'est-à-dire, à celle de la partie des animaux ruminans qu'on nomme le *livret*, dont elle a la couleur & à peu près la consistance. Cette plante est d'une saveur fade ou de terre, & sans odeur; cependant la cuisson en développe une saveur assez agréable, & on la mange sans inconvénient. On la trouve au printemps & en automne dans les bois, au pied des noisetiers, sur-tout à Montmorency.

GENRE XI.

Grain-de-mûre.

Le Grain-de-mûre eſt un genre de plante fongueuſe & membraneuſe, d'une chair ferme, sèche, opaque, dure & dont la ſurface eſt rude au toucher & grenue.

Ces plantes donnent lieu à une famille peu nombreuſe & de même nom.

Famille 100.

Les Grains de mûre.

Les plantes de cette famille ſe font remarquer ſur-tout par leur ſurface sèche, grenue & comme chagrinée, & par leur chair dure. On en diſtingue deux eſpèces principales, l'*Oreillette rouge des arbres* & le *Godet crotinier.*

I. *Oreillette rouge des arbres (planche CLXXVII, figures 6, 7; & Synonyme, n.° 129, a).* Cette eſpèce que Ray a fait connoître, eſt un champignon membraneux de couleur cramoiſie, à ſurface sèche & chagrinée, de ſubſtance ferme, qu'on trouve ſur les troncs des arbres, ſur-tout du ſaule, où ſa belle couleur rouge le fait remarquer, d'une ligne environ d'épaiſſeur, plate & recoquille & ſans forme déterminée, d'un demi pouce environ d'étendue. Cette petite plante n'a point de ſaveur; & je ne crois pas qu'on ſoit jamais tenté d'en faire uſage. Les grains de ſa ſurface, paroiſſent être des cellules qui renferment les ſemences. Eſſayée ſur les animaux à la doſe d'une de ces plantes, elle ne leur fait aucun mal.

II. *Le Godet crotinier (pl. CLXXVII, fig. 8; & Syn. des eſp. n.° 142, a).* Cette eſpèce que Boccone a fait connoître, & qui a donné lieu à un genre établi par Gleditſch, eſt une production fongueuſe, sèche, ferme, en forme de petit godet ou ſoucoupe, grande comme une lentille, de couleur grite,

d'une ligne ou deux d'épaiſſeur, & dont la ſurface eſt parſemée de grains qui la rendent rude au toucher. Cette plante, qu'on ne trouve que ſur le crotin du cheval, n'a qu'une foible ſaveur de champignon, & ne mérite pas qu'on s'y arrête beaucoup. Il n'eſt pas à craindre qu'on ſoit tenté d'en faire uſage.

GENRE XII.

Coccigrue.

Le Coccigrue proprement dit, eſt un genre de plante fongueuſe & membraneuſe, de ſubſtance très-mince, d'une demi-ligne d'épaiſſeur au plus, sèche & caſſante.

Les eſpèces de ce genre ſont de deux ſortes principales, ou ne renfermant rien dans leurs cavités, ou contenant de petits corps ſenſibles & qui ſe détachent facilement du reſte de la plante.

Les premières, à raiſon de leurs formes particulières, ſont ſuſceptibles de pluſieurs diviſions. On peut les réduire toutes à deux familles principales, les *Coccigrues nus*, & les *Coccigrues à corps lenticulaires*.

Famille 101.

Coccigrues nus.

Les plantes de cette famille ſe font aiſément diſtinguer à leur ſubſtance très-mince, seche & caſſante, & à leur ſaveur inſipide. La nature a beaucoup varié leurs formes, donnant aux unes celle des champignons à chapiteau, à d'autres celle d'une trompette, à d'autres celle d'une oreille, à d'autres celle d'une urne; d'où réſultent quatre eſpèces principales, ou plutôt quatre diviſions, qui ſont: les *Coccigrues en champignon*, les *Coccigrues en trompette*, les *Coccigrues en oreille*, & les *Coccigrues en urne*.

1. *Coccigrues en champignon.*

Les plantes de cette diviſion ſont peu nombreuſes. Je n'en

connois qu'une espèce qui a servi de fondement à une famille chez Vaillant.

Coccigrue en champignon, ou *Hygoïde uni de Vaillant (pl. CLXXVII, fig. 1, 2; & Syn. des espèces, n. 152)*. Cette espece que Vaillant a fait connoître, est une plante membraneuse qui croît sur le bois, & qui a depuis un jusqu'à cinq pouces de hauteur, de couleur jaunâtre, d'abord pleine de mucosité, qui s'épuisant, laisse voir un corps vide & diaphane creux, le plus souvent de forme d'un champignon, *figure 1*, quelquefois de celle d'une clavaire, *fig. 2*, & dont les parois n'ont pas plus d'un quart de ligne d'épaisseur. Toute la plante est d'un goût fade, semblable à celui d'une gelée aqueuse, à raison de la mucosité dont elle est pleine. Cette plante donnée par poignées aux animaux, ne les incommode nullement.

2. *Coccigrues en trompette.*

Les plantes de cette division diffèrent de la première, non-seulement par leur forme de trompette, mais par leur couleur brune & leur surface sèche. Il y en a plusieurs variétés, qu'on peut rapporter à une espèce principale qu'on nomme la *Trompette des morts*.

Hygroïde des morts (pl. CLXXVII, fig. 3; & Syn. des esp. n.° 153, 1.°). Cette espece que Bay a fait connoître, & dont Vaillant, Micheli & Schaeffer ont donné de belles figures, est un champignon membraneux, en forme de trompette ou de trompe de fullope, qui s'élève à la hauteur d'environ trois pouces, avec une surface sèche, des parois d'une demi-ligne au plus d'épaisseur, de couleur lilas foncé en dehors, brune en dedans, & marquée de points noirs, comme s'il étoit piqué à l'épingle; le dehors est couvert d'une poussière farineuse & légèrement sillonné. Toute la plante, qu'on trouve abondamment dans le parc de Meudon & ailleurs, a une légère saveur de truffe, & donnée aux animaux à la dose de six, ne leur fait aucun mal.

On en trouve qui sont velues en dedans, de rouges, de

blanches & d'orangées, que le père Plumier & Schaeffer ont fait connoître (*Syn. des esp. n.ˢ 134, b, c*).

3. *Coccignes en oreille.*

Les plantes de cette section diffèrent de celles de la précédente, non-seulement par leur forme, mais par leur saveur naufeeuse & rebutante. Je n'en connois qu'une espèce qu'on trouve ici sous son nom ordinaire d'*Oreille de singe*.

Oreille de singe (*pl. CLXXVII, fig. 4, 5; & Syn. des esp. n.° 15, 3*). Cette espèce que Vaillant a fait connoître, & dont il a donné la figure, est un champignon membraneux qui croît par terre, revêtant d'une peau mince, fragile & caffante, de couleur très brune, creusée en forme d'oreille, dont la conque porte à sa partie extérieure ou convexe, comme des nervures ramifiées, couvertes d'une poudière farineuse d'un blanc bleuâtre, ce qui la rend grise ou plutôt couleur de prune-de-monsieur. La substance de ses parois qui n'ont pas plus de demi ligne d'épaisseur, est de la couleur extérieure; les prolongemens en forme de pédicules, sont mollasses & fibreux; l'intérieur est tapissé d'une peau extrêmement unie. Toute la plante, qu'on trouve en automne dans les bois, a une saveur de terre humide, & ne nuit point aux animaux.

4. *Coccignes en urne.*

Les plantes de cette division ne diffèrent des précédentes que par leur forme régulière d'urne couronnée. Micheli en marque plusieurs; on se borne ici à une.

L'Urne couronnée (*pl. CLXXVII, fig. 6; & Syn. des esp. n.° 67. A, b, b*). Cette espèce que Micheli a fait connoître, est un champignon membraneux de deux pouces de hauteur environ, de couleur grise & blanche, qu'on trouve sur le crotin de cheval. Il est sujet à croître au nombre de deux ou trois réunis. Cette plante est de la même nature que les précédentes.

FAMILLE 102.

Coccigrues à corps lenticulaires.

Les plantes de cette famille ne different de celles de la précédente, qu'en ce qu'elles portent dans le fond de leur cavité de petits corps de forme de lentille attachés par un filament, & qu'on croit être les réceptacles de leurs semences. C'est d'ailleurs même port, même substance mince, opaque, sèche & cassante, même disposition du corps de la plante. Les botanistes, dont la plupart en ont fait un genre particulier depuis Micheli, en ont distingué plusieurs espèces, les unes velues ou ciliées, d'autres unies; on ne parlera que de l'espèce la plus commune, qui est le *Coccigrue à lentilles*.

Coccigrue à lentilles (*pl. CLXXXVII, fig. 7, 8, 9, 10, 11, 12; Syn. des genres, n.° 69; & Syn. des esp. n. 63, a*). Cette espèce, que l'Écluse a fait connoître le premier sous le titre de *champignon anonyme*, & qui a toujours excité la curiosité des naturalistes, à cause de sa manière d'être particulière, & de la disposition de ses corps lenticulaires, est une production qui dans sa naissance offre un petit cône obtus rempli d'une matière muqueuse ou gelatineuse, *fig. 7, 8, 9, 10*, lequel s'ouvrant au sommet du centre de la partie supérieure, par une ouverture ordinairement cruciale, laisse voir par l'évaporation de cette gelée, des corps lenticulaires au nombre de quatre ou cinq, plus ou moins, *fig. 11*, attachés par un pédicule filiforme, *fig. 12*, au fond de sa cavité. Ces corps lenticulaires, qui passent sans doute avec fondement, pour les semences de la plante, ou pour leurs réceptacles, se détachent du fond de cette cavité par un mouvement de la plante semblable à celui d'un ressort qui se débande, & sont constamment projetées au dehors. Mentzel, Vaillant, Micheli & autres ont donné des figures exactes de cette plante. On en trouve encore dans les volumes des Éphémérides des curieux de la nature.

Cette production est de couleur grise, a des parois d'un

tiers de ligne d'épaiſſeur environ, une légère ſaveur de truffe, & donnée par poignées aux animaux, ne les incommode nullement. On la trouve ordinairement ſur les tablettes de bois qui ſervent de bordures ou de ſoutien aux plate-bandes des jardins. On a fait pluſieurs tentatives ſur ces corps lenticulaires, dans la vue de les faire lever en les ſemant dans la terre, mais dont aucune n'a réuſſi, parce qu'il eſt de la nature de la plante de ne croître que ſur la vermoulure humide, ou ſur le bois qui le gate. Cette production n'eſt que curieuſe.

GENRE XIII.

Peau de morille.

La peau de morille eſt un genre de plante fongueuſe & membraneuſe, de ſubſtance ſemblable à celle de la morille, mais ſans tige filuleuſe, & d'une ligne environ d'épaiſſeur.

Il y en a de deux ſortes principales, les unes ſans ſoutien ou prolongement de ſubſtance, les autres avec ſoutien en forme de pilier ou de pédicule : d'où réſultent deux familles principales, les *Peaux de morille aſſiſes*, & les *peaux de morille montées.*

FAMILLE 103.

Peaux de morille aſſiſes.

Les plantes de cette famille ſont celles qui, avec le caractère générique dont on a parlé, ſont ſans pédicule & comme aſſiſes, d'une conſiſtance en général un peu ferme, d'une chair caſſante. On en diſtingue quatre eſpeces principales, la *Peau de morille brune ou Champignon à la bague*, la *Peau de morille en faucière*, la *Peau de morille en écu*, & la *Peau de morille fleur de capucine.*

I. *Peau de morille brune*, dite *Champignon à la bague (pl. CLXXVIII, fig. 1, 2; & Syn. des eſp. n.° 67. A. d d).* Cette eſpèce, que Dillen a fait connoître, eſt une plante

[illegible] brune, dehors & dedans, d'un pouce environ d'étendue, avec des parois de près d'une ligne d'épaisseur, de consistance un peu ferme, mais cassante, n'ayant rien qui annonce des qualités suspectes, ni rien qui invite à en faire usage. Donnée aux animaux, elle ne leur nuit pas. On la trouve en automne sur le terreau des jardins.

II. *Petite de morille en fourrière (pl. CLXXXVIII, fig. 3; & Synon. des espèces, n.° 67, A, a, a, 1).* Cette espèce que l'abbé Colomna a fait connoître, est une plante de couleur cuite au dehors, d'un roux foncé ou rouge en dedans, de consistance un peu forte & d'une chair cassante, d'une ligne d'épaisseur; toute la plante, qui peut avoir un pouce & demi de longueur, sur un de diamètre, n'a qu'une saveur de morille, & n'incommode pas les animaux. On la trouve en automne sur le bord des fossés.

III. *Petite de morille en écu (pl. CLXXXVIII, fig. 4; & Synon. des espèces, n.° 296).* Cette espèce que Battara a fait connoître, est une plante plane & plate, de couleur rouge, d'une ligne à peu près d'épaisseur, de forme d'un écu d'armes, d'un demi-pouce d'étendue, d'une saveur qui n'est point désagréable, & sur les qualités de laquelle l'auteur qui l'a fait connoître, s'est tû; mais qu'on peut présumer, à raison de l'analogie, innocentes.

IV. *Petite de morille fleur des [illegible] (pl. CLXXXVIII, fig. 5; & Synon. des espèces, n.° 67, A, e, e, 1).* Cette espèce que l'Ecluse a fait connoître, est une des plus communes qu'il y ait; on la trouve tantôt par terre, & sur l'herbe comme on le voit ici, & tantôt sur le bois qui se gâte. Elle est d'une substance tendre, cassante & même friable sous les dents, d'une ligne & demie environ d'épaisseur, & d'un pouce à peu près d'étendue. C'est comme des feuilles [illegible] espèce qu'on trouve par terre, dans les bois. Cette plante a un goût de morille, se conserve bien, & n'incommode pas les animaux. Il y a des pays où l'on en fait usage, sans qu'il en résulte le moindre inconvénient.

FAMILLE

FAMILLE 104.

Peaux de morille montées.

LES plantes de cette famille ne diffèrent des précédentes que par un ou pluſieurs prolongemens de ſubſtance qui leur ſert de ſoutien; d'ailleurs ce ſont les mêmes qualités. On en diſtingue trois eſpèces principales, la *Cupule de gland*, la *Peau de morille à piliers*, & la *Peau de morille drapeau*.

I. *La Cupule de gland (pl. CLXXXVIII, fig. 6, 7; & Synon. des eſpèces, n.° 67, B, 5).* Cette eſpèce que Vaillant a fait connoître, eſt une plante de couleur roux tendre ou de noiſette, de demi-pouce de haut, d'environ une ligne d'épaiſſeur, d'une ſubſtance tendre & caſſante, & qui donnée aux animaux, ne leur fait aucun mal. Elle a une légère ſaveur de morille.

II. *Peau de morille à piliers (pl. CLXXXVIII, fig. 8, 9; & Synon. des eſpèces, n.° 340).* Cette eſpèce, que Schaeffer a fait connoître & dont il a donné la figure qu'on voit ici, eſt une plante d'environ un demi-pouce d'étendue ſur à peu-près autant de hauteur, de couleur brune en-deſſus, blanche deſſous, avec des prolongemens de ſubſtance qui lui ſervent comme de piliers. Sa ſubſtance eſt sèche, caſſante, & je ſuis perſuadé qu'elle a un goût de morille & qu'elle n'incommode point.

III. *Peau de morille drapeau*, dite *la petite Religieuſe (pl. CLXXXVIII, fig. 10; & Synon. des eſpèces, n.° 27).* Cette eſpèce que Porta & Micheli ont fait connoître, eſt remarquable par ſa forme ſemblable à ce qu'on appelle un épouventail ou un drapeau mis au bout d'une perche. Elle eſt de couleur brune, & le prolongement de ſubſtance qui lui ſert de ſoutien, blanc. Cette plante n'eſt pas de qualité mal-faiſante, & on en fait uſage en Italie.

ORDRE II.

Morilles.

Les plantes de cet ordre, c'eſt-à-dire, les morilles diffèrent de celles de l'ordre précédent, en ce qu'avec une peau d'une ligne au moins d'épaiſſeur, elles ſont toutes montées ſur de fortes tiges creuſes. A raiſon de l'état de leur ſubſtance, dans les unes sèche & un peu ferme, dans d'autres molle & humide, de leur odeur ſuave, ou fétide, de la diſpoſition de leurs parties & de leurs qualités, elles ſont ſuſceptibles de former deux genres principaux, qui ſont la *Morille* proprement dite, & le *Phallus*.

GENRE XIV.

Morille.

La MORILLE eſt un genre de plante fongueuſe, membraneuſe, à ſurface sèche, de ſubſtance tendre & caſſante, d'une ligne environ d'épaiſſeur, d'une odeur ſuave, & portée ſur une tige forte, très-apparente & fiſtuleuſe.

A raiſon de la diſpoſition de cette tige fiſtuleuſe ſeulement, ou fiſtuleuſe & perforée ou caverneuſe en même temps, les eſpèces ſont ſuſceptibles de former deux familles principales, dont l'une eſt celle des *Morilles ſimples*, & l'autre celle des *Morilles caverneuſes*.

FAMILLE 105.

Morilles ſimples.

Les morilles ſimples ſe font remarquer en général par leurs tiges droites, blanches, cylindriques, leur odeur ſuave, leur ſurface sèche, le tiſſu de leur chair tendre, caſſante & friable entre les doigts, leur ſaveur agréable & leurs bonnes qualités. On peut les réduire à ſept eſpèces; la *Morille*

en coupe ou *en calice*, la *Morille à pans* ou *à lambeaux*, la *Morille en bonnet*, la *Morille en chapeau*, la *Morille en mitre*, la *Morille en arbre* ou *en buiſſon*, & la *Morille ordinaire* ou *Morille éponge*.

I. *Morille en coupe* ou *en calice* (*pl. CLXXXIX, fig. 1*; & *Synon. des eſpèces, n.° 293*). Cette eſpèce que Battara a fait connoître & dont il a fourni la figure, eſt une morille d'environ trois pouces de hauteur, de couleur griſe, dont la partie ſupérieure ſe creuſe en manière de coupe ou de calice porté ſur une tige formée comme de barreaux entrelacés, de manière à former un vide au centre. Cette eſpèce n'eſt point de qualité mal-faiſante. On la trouve ſur-tout aux environs de Rimini dans la Romagne.

II. *Morille à pans* ou *à lambeaux* (*pl. CLXXXIX, fig. 2*; & *Synon. des eſpèces, n.° 295*). Cette eſpèce que Battara a encore fait connoître & dont il fournit la figure, eſt une morille d'environ trois pouces de hauteur, à tige blanche, unie, renflée un peu du bas, dont la tête eſt découpée en quatre portions égales, & rabattue, de couleur brune, bonne à manger. On la trouve aux environs de Rimini.

III. *Morille en bonnet* ou *en champignon* (*pl. CLXXXIX, fig. 3*; & *Synon. n.° 294*). Cette eſpèce que Battara a encore fait connoître & dont il fournit la figure, eſt une morille de deux à trois pouces de haut, dont la couverture eſt de couleur fauve, & d'une forme ſemblable à celle d'un bonnet ou d'un chapeau de champignon, porté par une tige blanche: elle eſt bonne à manger.

IV. *Morille à chapeau* (*pl. CLXXXIX, fig. 4, a*; & *Synon. des eſpèces, n.° 147*). Cette eſpèce que Ruppe ſemble avoir indiquée le premier, mais que Micheli a décrite, a une couverture de couleur brune & boſſelée, détachée de la tige depuis ſes bords juſqu'au ſommet qui y touche; cette tige eſt griſe, marquée de points bruns, & fiſtuleuſe. Cette eſpèce eſt recherchée en Italie pour l'uſage des tables.

V. *Morille en mitre* (*pl. CLXXXIX, fig. 5*; & *Synon. des eſpèces, n.° 111, a*). Cette eſpèce que Mentzel a fait

connoître, & dont on voit ici la figure, eſt une morille d'environ trois pouces de haut, dont la couverture eſt brune, ſillonnée, & la tige blanche, d'une chair caſſante, sèche, & d'un goût de morille ordinaire. Il paroît que Mentzel s'eſt trompé, lorſqu'il a cru que Pline avoit fait mention de ces ſortes de morille. Linné & ſes ſectateurs en ont fait un genre particulier, ſous le nom d'*Elvella* (*Synon. des genres, n.° 75*). Cette eſpèce eſt de très-bonne qualité.

VI. *Morille en arbre* (*pl. CLXXVIX, fig. 6*; & *Synon. des eſpèces, n. 130*). Cette eſpece que Ray a fait connoître & dont Schaeffer a donné la figure, eſt une plante très-remarquable par la manière dont la partie calleuſe ou la tête eſt découpée en maniere de feuillage ou de buiſſon, & montée ſur une tige en forme de cône, dont la pointe eſt vers la terre. Ce feuillage eſt de couleur griſe avec une légère teinte rouſſe, & la tige eſt beaucoup plus brune. Cette production peut ſervir d'aliment au beſoin.

VII. *Morille ordinaire* (*pl. CLXXVIX, fig. 7, 8, 9, 10, 11*; & *Synon. des eſpèces, n.° 6*). Cette eſpece dont tous les botaniſtes ont fait mention, & que tout le monde connoît, eſt une plante qui croît au printemps, dont la partie calleuſe ou membraneuſe de la tête eſt profondément creuſée, pliſſée & ſillonnée au point de reſſembler à une éponge à grandes cavités. A raiſon de la forme plus ou moins arrondie ou en pointe, & ſur tout à raiſon des couleurs, on en diſtingue pluſieurs ſortes, telles que la *Morille blonde* ou *rouſſe*, la *Morille brune*, la *Morille bleue*, la *Morille noire*, la *grande* & la *petite Morille*; mais toutes ont le même eſt, le même goût & les mêmes qualités. On préfere cependant pour l'uſage, la morille brune ou noire.

Manières d'apprêter les Morilles.

Indépendamment de l'uſage où l'on eſt de faire entrer les morilles dans pluſieurs ragoûts, on en fait des plats particuliers qui ſont très-eſtimés. Pour les apprêter, on commence, après les avoir épluchées, par les laver & les

battre dans pluſieurs eaux d'une caſſerole à l'autre, pendant quelque temps, pour leur ôter toute la terre qu'elles ſont ſujettes à contenir dans leurs cavités. Cette opération faite, on les égoutte bien en les eſſuyant, & on les met dans une caſſerole ſur le feu avec du beurre, du gros poivre, du ſel, du perſil, & ſi l'on veut, un morceau de jambon. Il faut environ une heure de cuiſſon; comme elles ne rendent pas beaucoup d'eau, on eſt obligé de les humecter ſouvent, & pour cela on préfère le bouillon. Lorſqu'elles ſont cuites, on ajoute des jaunes d'œufs pour faire la liaiſon en les ôtant du feu. Il y en a qui y mettent un peu de crême: on les ſert ſeules, ou ſur une croute de pain riſſolée & imbibée de beurre.

Voilà la manière la plus ordinaire de les apprêter & peut-être la meilleure: mais ceux qui aiment la variété des mets & des aſſaiſonnemens, ne s'y bornent pas; il y en a encore d'autres, dont voici les principales.

Morilles à l'Italienne. Après les avoir bien lavées, battues & laiſſé égoutter, on les coupe en deux ou trois, ſi elles ſont trop groſſes; on les met dans une caſſerole ſur le feu, avec un bouquet de fines herbes (perſil, ciboule, cerfeuil, pimprenelle, eſtragon, civette), un peu de ſel & un demi-verre d'huile. On les paſſe quelques tours juſqu'à ce qu'elles ayent rendu leur eau. Enſuite on y met perſil haché, blanc de ciboule & un peu d'échalotes. On donne encore un tour, on met quelques pincées de farine; on les mouille avec du bouillon, on ajoute un demi-verre de vin de Champagne; & après les avoir laiſſé un peu mijoter, on les ſert avec du jus de citron & des croûtes de pain.

Morilles en hatelets. Après les avoir lavées, coupées en deux & paſſées au feu pour leur faire rendre leur eau, on les met avec du beurre, de l'huile, du ſel, du poivre, du perſil, de la ciboule hachée & des échalotes: ainſi marinées, on les embroche avec de petites brochettes, & on les fait griller après les avoir légèrement panées. On les arroſe avec leur ſauce & on les ſert avec ce qui en reſte.

Morilles à la crême. Après les avoir paſſées ſur le feu avec du beurre, du ſel, un bouquet de fines herbes & un petit morceau de ſucre, on les mouille quand elles ont perdu leur eau, de bon bouillon, en ajoutant quelques pincées de farine; on y ajoute de la crême & on les ſert avec des croûtes de pain.

Morilles farcies. On préfère pour les farcir, les morilles fraiches & les blondes. On les ouvre au bout de la tige; & après les avoir bien lavées, battues & eſſuyées, on les farcit d'une farce fine & on les fait cuire entre des bardes de lard. On les ſert dans une ſauce ſemblable à celle des morilles à l'Italienne.

De quelque manière qu'on apprête les morilles, elles ſont toujours bonnes, étant moins huileuſes & d'une chair moins compacte en général que les champignons, les mouſſerons & les truffes, elles ſont auſſi plus légères ſur l'eſtomac & n'incommodent jamais. Après les avoir fait sècher au four ou autrement, on les rape ainſi que certains cèpes & les mouſſerons, pour en avoir la poudre, qu'on met dans les ſauces au beſoin. Lorſqu'elles ſont sèches, elles reviennent facilement dans l'eau. Dès le mois d'avril, & même à la fin de mars, lorſque le temps eſt doux & pluvieux, on les trouve dans les bois, dans les jardins, ordinairement au pied des arbres, & parmi les buiſſons. La morille ſe plaît ſur-tout dans les climats froids & dans les tempérés.

FAMILLE 106.

Morilles caverneuſes dites *Morilles de Moine.*

LES plantes de cette famille diffèrent des morilles ſimples, en ce qu'elles ont leur tige non-ſeulement fiſtuleuſe ou creuſe comme celles-ci, mais en outre caverneuſe, c'eſt-à-dire, entr'ouverte en pluſieurs endroits. Elles ſont d'ailleurs d'une forme moins régulière, & de bonne qualité. Il y en a deux eſpèces principales; la *Morille de moine,* & la *Morille oreille d'âne* ou *oreille d'ours.*

I. *Morille de Moine* ou *Morille-lichen (planche CXC, figur. 1, 2;* & *Synon. des eſpèces, n.° 131, a).* Cette eſpèce

que Ray a fait connoître, eſt une plante de quatre pouces environ de haut, de couleur blanchâtre, dont la couverture ou tête eſt une peu calleuſe, d'environ une ligne d'épaiſſeur, ployée ſingulièrement & comme en deux lobes rabattus & recoquillés également, *figures 1, 2.* Sa tige forte, renflée du bas & ſillonnée dans toute ſa longueur, eſt entr'ouverte en pluſieurs endroits. Elle eſt d'un blanc de lait intérieurement. Toute la plante eſt sèche, ferme, mais caſſante, de bonne qualité & a un goût de morille. On l'apprête comme la morille ordinaire & elle n'incommode pas, mais elle eſt un peu coriace. On la trouve fréquemment, en automne, au bois de Vincennes.

II. *La Morille oreille d'ours (planche C X C, figure 3; & Synon. des eſpèces, n.° 131, b).* Cette eſpèce que Schaeffer ſemble avoir fait connoître, eſt une plante d'environ trois pouces de hauteur, de couleur très-brune, preſque noire, avec une ſurface comme veloutée. Sa couverture ou tête eſt un peu en forme de mitre; elle eſt de conſiſtance & de goût de morille ordinaire, mais d'une ſubſtance un peu plus tendre. Sa ſurface eſt sèche & douce au toucher; la tige eſt creuſe & caverneuſe, & ſillonnée dans ſa longueur, comme celle de l'eſpèce précédente. Elle eſt auſſi bonne à manger que la morille ordinaire. On la trouve en octobre, dans la forêt de Montmorency. Il y a des pays où on lui donne le nom d'*oreille d'âne, de petite religieuſe,* &c.

GENRE XV.

Phallus.

Le Phallus eſt un genre de plante fongueuſe & membraneuſe, de ſubſtance molle & humide, d'une odeur fétide, & qui finit par ſe réſoudre en liqueur.

Les eſpèces de ce genre, quoique très-différentes entre elles par leur manière d'être particulière, ne paroiſſent pas ſuſceptibles de former plus d'une famille, qu'on trouve ici ſous le nom de *Morilles molles* ou *Morilles phallus.*

FAMILLE 107.

Morilles molles ou *Morilles phallus.*

Les plantes de cette famille different de celles des familles précédentes, non-seulement par leur substance molle, leur surface humide, leur odeur forte & presqu'insupportable, mais par leur forme particulière, & par la propriété qu'elles ont de sortir pour la plupart d'une enveloppe & d'avoir toutes une racine sensible & de se réduire en liqueur. On en distingue de deux sortes; les unes dont le sommet de la tête est ouvert & creux à peu-près en manière de nombril, & les autres dont cette même tête est fermée. Parmi les premières, il y en a deux espèces principales, le *Phallus* en *Morille, ouvert*, & le *phallus ouvert, uni*, dit *Phallus d'Hollande.* Parmi les autres, il y en a trois, le *Phallus* en *morille fermé* dit *phallus de France*, le *Phallus en champignon*, & le *Phallus en pilon.*

1. *Phallus ouverts* ou *à nombril.*

1. *Phallus en morille, ouvert (pl. CXCI, figures 1, 2, 3; & Synon. des espèces, n.° 17, a).* Cette espèce qu'Adrien Junius a fait connoître & nommée *phallus*, à cause de sa forme, est la plus commune & la plus remarquable. Dans sa naissance première, ou plutôt avant de sortir de terre, c'est une substance globuleuse, lourde, blanche, molle à peu-près comme une vessie pleine d'eau, avec une racine semblable à une queue de rat, *fig. 2*, qui étant ouverte en deux, *fig. 3*, présente trois sortes de substances, 1.° une mucilagineuse extérieure ou formant la première couche *a, a, a, a*, de deux ou trois lignes d'épaisseur, semblable à une gelée animale, transparente, sans saveur ni odeur, & couverte d'une peau destinée à former l'enveloppe extérieure d'où doit sortir la plante, *figure 1*, & qui doit se déchirer : 2.° une autre substance *b, b, b, b*, de consistance plus ferme, d'un vert foncé ou olivatre, avec des fibres à peu-près semblables à celles

celles d'un muſcle, d'une ſaveur un peu piquante, & recouverte d'une peau blanche; c'eſt celle qui doit former la tête de la plante qui eſt verte, & ſon enveloppe doit former cette eſpèce de calice qu'on voit au bas de la tige, *fig. 1 :* 3.° une troiſième ſubſtance qui occupe le centre du globe & en forme le noyau, *d, d,* de couleur grisâtre, de ſubſtance ferme & ſemblable à la pulpe d'une poire qui n'eſt pas encore mûre, mais d'une ſaveur moins acerbe, recouverte d'une autre couche mucilagineuſe, *c, c, c, c,* de forme ovale, plus blanche & plus ferme que la première, deſtinée à couvrir ce noyau, lequel doit former la tige de la plante, qui ſort enfin de ſon enveloppe & s'élève à la hauteur de quatre à cinq & même ſix pouces, avec une tête qui en a un & demi environ de diamètre, ſur autant d'étendue, ſillonnée en forme de morille ordinaire, d'un pouce environ de diamètre; ſa tige eſt creuſe, cylindrique, avec des parois d'un pouce environ de diamètre, d'une ligne environ d'épaiſſeur, & de ſubſtance ſpongieuſe, entr'ouverte par des ouvertures nombreuſes, inégales, à peu de diſtance les unes des autres, ce qui la fait reſſembler encore, pour la ſtructure interne, aux corps caverneux de la verge. Tout ce corps prend bientôt une odeur forte & difficile à ſoutenir, & finit par ſe réſoudre en liqueur d'un vert foncé ou brunâtre, qui entraîne les ſemences de cette plante, & qui étant reçue ſur une terre propre à les faire germer, reproduiſent des phallus de même eſpèce, ſuivant l'obſervation de Sterbeeck & de Mazzoli. On trouve cette plante à Montmorency, dans la forêt de Fontainebleau & ailleurs.

Les auteurs en ont marqué de cette même eſpèce, mais plus petites & de couleurs différentes.

A juger des qualités de cette plante par ſon odeur, on croiroit qu'elle a des effets éminemment pernicieux; il n'en eſt rien. On obſerve que lorſqu'elle eſt encore en boule les ſangliers & les bêtes fauves la mangent, & lorſqu'elle eſt étalée, on a obſervé que les chats en ſont friands. Les vers s'y mettent, & je ne connois aucune obſervation qui prouve

qu'elle ait eu des effets pernicieux. Suivant le rapport de Gleditſch & de Bruchmann, les chaſſeurs, les habitans des campagnes, en Allemagne, la font ſécher, la réduiſent en poudre & la donnent à leurs beſtiaux dans la vue de les exciter à l'accouplement. On y croit généralement que cette plante eſt aphrodiaſiaque; la doſe eſt de la moitié d'une dans un véhicule ſpiritueux : il n'en réſulte point d'inconvénient. On l'a eſſayée encore dans les douleurs de goutte, appliquée aux articulations.

II. *Phallus ouvert uni* ou *phallus d'Hollande (Synon. des eſpèces, n.° 17).* Sterbeeck a donné la figure de ce phallus, qui ne differe de l'eſpèce précédente que par ce que ſa tête n'eſt point ſillonnée. D'ailleurs, la diſpoſition des parties, l'odeur & les qualités ſont les mêmes.

1. *Phallus fermés.*

III. *Phallus fermé* dit *phallus de France (Synon. des eſpèces, n.° 17, b).* Cette eſpèce, que Lobel, l'Ecluſe, Dodonée, Sterbeeck & Barrelier ont fait aſſez connoître par des deſcriptions & des figures, ne diffère des précédentes que parce qu'au lieu d'avoir la tête ouverte à ſon ſommet, elle l'a fermée. Cette tete eſt d'ailleurs ſillonnée & creuſée par de larges ſillons, & en tout la plante eſt moins grande que la première eſpèce; du reſte, les qualités ſont les mèmes. On appelle en Hollande les bulbes d'où elle ſort, *œufs du diable.*

IV. *Phallus à feuillets* ou *en champignon (pl. CXCI, fig. 4, 5, 6 ; & Synon. des eſpèces, n.° 300.* Cette eſpèce, que Battara a fait connoître, & dont il fournit la figure, eſt une plante qui s'élève à la hauteur de neuf pouces, de couleur & preſque de conſiſtance de miel, dont la tête ou couverture eſt pliſſée à ſa partie concave, d'une manière ſemblable à celle des champignons feuilletés, *figures 5, 6 :* ces plis ou feuillets ſont blancs, mais la ſubſtance de la couverture, qui a environ deux lignes d'épaiſſeur, eſt jaunâtre. Les parois de la tige, d'une ligne d'épaiſſeur, ſont garnis de cellules qui, ſans communiquer à l'intérieur, la rendent ſpongieuſe

ou caverneuſe. Toute la plante prend bientôt une odeur inſupportable, & ſe réſout en liqueur. On la trouve près de Boulogne en Italie.

V. *Phallus en pilon (planche CXCI, fig. 7 ; & Synon. des eſpèces, n.° 301).* Cette eſpèce, que Battara a encore fait connoître, eſt une plante qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, dont la tête ou couverture eſt comme une croûte peu épaiſſe, d'abord rouge, enſuite verdâtre, avec un cercle ou zone rayée rouge, & une tige celluleuſe d'un blanc ſale tacheté de roux. Cette plante ſort d'une enveloppe épaiſſe & a une racine branchue. Elle finit comme les autres par ſe réduire en liqueur fétide.

§. III.

CLASSE III.

Plantes fongueuſes digitées.

Les plantes de cette claſſe ſont celles dont le corps alongé s'élève perpendiculairement en pointes, plus ou moins obtuſes ou aplaties, & dont les ſemences ſont répandues indiſtinctement, ſoit à nud ſur la ſurface de la plante, ſoit dans des cellules particulières & ſaillantes.

Relativement à la nature de leur ſubſtance, de leur couleur & de leurs qualités, elles ſont de deux ſortes principales, ou de ſubſtance charnue plus ou moins ferme, & non noires, ou de ſubſtance dure, sèche & à ſurface noire, d'où réſultent deux ordres principaux, celui des *Clavaires* & celui des *Truffons*.

ORDRE I.

Clavaires.

Les clavaires, ainſi nommées par les botaniſtes, parce

que la plupart ſont en forme de maſſue *(clava)*, ſont des plantes à corps alongé & perpendiculaire, de ſubſtance charnue plus ou moins molle ou ferme. Relativement à la nature de cette même ſubſtance, elles donnent lieu à trois genres, qui ſont le *Doigtier*, la *Clavaire-noſtoc*, & la *Clavaire* proprement dite.

GENRE XVI.

Le Doigtier.

Le doigtier eſt un genre de plante fongueuſe & digitée, de ſubſtance filandreuſe, un peu molle & opaque. On peut comprendre toutes les eſpèces de ce genre ſous une ſeule famille, qui eſt celle des *Digités*.

Famille 108.

Les Digités.

Les plantes de cette famille ſe font remarquer par leur corps alongé en manière & en forme de doigts réunis, par leur ſubſtance fibreuſe un peu molle & par leurs qualités ſuſpectes. On n'en connoît que deux eſpèces; le *Digital blanc* ou la *Main de l'homme*, & le *Digital aurore*.

I. *Le Digital blanc* ou *la Main de l'homme (planche CXCII, figures 1, 2, 3 : & Synon. des eſpèces, n.° 144)*. Cette eſpèce que N. Lémery a fait connoître, eſt une plante frapante par ſa reſſemblance ſingulière avec les doigts & même la main de l'homme, & par la circonſtance du lieu où elle croît, ne prenant naiſſance que ſur l'appareil des fractures. Cette eſpèce eſt blanche & d'un blanc luiſant comme ſi elle étoit ſatinée, de deux ou trois pouces de longueur, réſultant de pluſieurs pouſſes cylindriques, preſſées & reunies, en manière de doigts de la main preſſés l'un contre l'autre, de trois lignes environ de diamètre, dont l'extrémité eſt marquée par une partie ſaillante, qui a l'apparence des ongles, ce qui augmente ſa reſſemblance avec des doigts.

Ces ſommités ſont d'une légère teinte rouſſe. Tous ces doigts ſont formés d'une ſubſtance filandreuſe, un peu molle, & comme ſoyeuſe, qui s'écraſe facilement ſous les doigts. Toute la ſurface eſt ordinairement couverte d'un duvet très-blanc. Cette production n'a aucune odeur, mais elle ſe putréfie promptement, & je crois que perſonne ne ſera jamais tenté d'en faire uſage pour aliment. On la trouve fréquemment à l'Hôtel-Dieu de Paris, en automne, ſur les fanons qui ſervent à l'appareil des fractures, & qui ſont de bois blanc. La chaleur du corps, celle du lieu, jointes à l'immobilité où ſe trouve le malade, & à la vapeur de la tranſpiration, favoriſent la végétation de cette production ſingulière.

II. *Le Digital aurore* ou *panaché (Synonymie des eſpèces, n.° 139)*. Cette eſpèce que Ray a fait connoître, & dont Schaeffer a donné la figure, eſt une plante qui diffère de la précédente principalement par ſa couleur, qui eſt un mélange de jaune, de rouge & de noir, & par le nombre plus conſidérable de ſes prolongemens digités. Cette eſpèce croît ſur le pommier. Ceux qui en ont fait mention ont laiſſé ignorer ſes qualités.

GENRE XVII.

Clavaire - noſtoc.

La clavaire-noſtoc eſt un genre de plante fongueuſe & digitée, de conſiſtance de forte gelée & tranſparente. Les plantes de ce genre peu nombreux, donnent lieu à une famille de même nom.

Famille 109.

Clavaires - noſtocs.

Les plantes de cette famille ſe font remarquer principalement par la forme de leurs ſommités aiguës & par leur

ſubſtance diaphane. Elles diffèrent des noſtocs ordinaires, principalement par leur forme particulière & par le lieu où elles croiſſent, étant des plantes paraſytes; d'ailleurs elles ſont d'un uſage qui n'eſt point indifférent. Il y en a une eſpèce principale, qui eſt le *Noſtoc du genièvre.*

Noſtoc du genièvre (pl. CXCII, fig. 4; & Synon. des eſpèces, n.° 8, c). Cette eſpèce, que Maurice Hoffmann a fait connoître, & à laquelle les vertus qu'on lui a attribuées ont donné une ſorte de célébrité, en Allemagne, eſt une plante de couleur jaune ou flave, tranſparente, d'environ demi-pouce de hauteur, qui croît en automne, ſur les branches du genièvre qui ſe gâte. Elle eſt d'une ſaveur légèrement piquante; & certains auteurs, ſur-tout d'après les idées de Paracelſe ſur les vertus des noſtocs, en ont attribué une ſpécifique à cette plante dans la paralyſie, comme on le lit dans les Ephémerides des Curieux de la nature, *D. 11, an. VI, faſc. 2.* Pour s'en ſervir, on la cueille au mois de mai, & on la laiſſe réduire en liqueur dans un vaiſſeau de verre expoſé au ſoleil.

GENRE XVIII.

Clavaire.

La Clavaire eſt un genre de plante fongueuſe & digitée; de ſubſtance homogène, charnue, ordinairement blanche à l'intérieur, un peu ferme & caſſante.

Les plantes de ce genre ſont de deux ſortes principales, ou réſultant d'un corps ſimple non diviſé, ou formées d'un corps diviſé en pluſieurs ſections. Ces dernières ſont encore de deux ſortes, diviſées ſans branches, ou diviſées en pluſieurs branches. D'où naiſſent trois familles principales, qui ſont les *Liſſes*, les *Hériſſons*, & les *Barbes*.

FAMILLE 110.

Les Maſſes.

LES plantes de cette famille ſont celles qui s'élèvant de terre perpendiculairement, groſſiſſent vers leur ſommet & s'arrondiſſent en manière de maſſe ou de pilon. Ces ſortes de plantes ſont d'un uſage qui n'eſt point ſuſpect. On en diſtingue trois eſpèces principales, qui ſont les *petits pilons* ou *petites quilles*, le *gros pilon*, & la *maſſe à guerrier.*

I. *Les petits Pilons (pl. CXCII, figure 5; & Synon. des eſpèces, n.° 87, a).* Cette eſpèce que Maurice Hoffmann a fait connoître & qui croît ordinairement en grand nombre dans les lieux où on la trouve, eſt une plante de couleur roux tendre, cylindrique, de deux ou trois lignes de diamètre, qui s'élève à la hauteur d'un pouce & demi ou deux, pleine d'une chair blanche, ferme, égale, d'un goût de champignon ordinaire, & qui ne nuit point aux animaux.

II. *Le gros Pilon (planche CXCII, figure 6; & Synon. des eſpèces, n.° 87, b).* Cette eſpèce que Boccone a fait connoître, eſt une plante de couleur blanche, d'environ un pouce de diamètre dans le fort de ſon épaiſſeur, pleine & quelquefois cave au centre, d'une chair blanche & caſſante, d'un goût de champignon ordinaire, & qui ne nuit point aux animaux. On en trouve qui ſont de forme & de groſſeur d'une figue ordinaire.

III. *La Maſſe à guerrier (pl. CXCII, fig. 7; & Synon. des eſpèces, n.° 132, a).* Cette eſpèce que Ray & Vaillant ont fait connoître, eſt une petite plante en forme de maſſue, de couleur de ſafran, qui s'élève à la hauteur de deux ou trois pouces, & dont la tête eſt garnie comme de grains ou d'aſpérités ſemblables à des têtes d'épingle, qui ſont les cellules qui renferment les ſemences de la plante. On en trouve de beaucoup plus grandes.

FAMILLE III.

Les Hériſſons.

LES plantes de cette famille ſont celles qui ſe font remarquer par leurs pointes, ſemblables à des piquants, naiſſant toutes d'un corps ordinairement arrondi, & le tout ayant à peu-près la forme d'un hériſſon ou porc-épic. Je n'en connois qu'une eſpèce.

Le Hériſſon (planche CXCIII; & Synonymie des eſpèces, n.° 90, a). Cette eſpèce que J. Breyne a fait connoître & dont Buxbaum & autres ont donné des figures, eſt une plante de couleur rouſſe ou roux ardent, qu'on trouve fréquemment ſur les chênes, de forme arrondie & de ſept à huit pouces de tour, avec des pointes aiguës, de ſubſtance de chair ferme & caſſante, & d'une ſaveur de champignon ordinaire. Cette eſpèce eſt très-bonne à manger, & n'incommode point. On l'apprête comme le champignon de couche, dont elle a le goût.

FAMILLE 112.

Barbes ou *Coralloïdes.*

LES plantes de cette famille diffèrent de celles de la précédente, en ce qu'elles ſont à branches ou ramifiées. Il y en a de pleines & d'autres creuſes; mais toutes ont en général leur ſubſtance intérieure ferme & blanche. Les unes croiſſent par terre, d'autres ſur les arbres. Ces ſortes de plantes ne ſont point d'un uſage mal-ſuiſant, & ſont en général recherchées, même pour les meilleures tables. Elles portent différens noms: on les nomme *patte d'alleur*, en Lorraine, comme pour dire griffe de buſe; *gallinolle*, *gallinete*, *eſpignette*, en Languedoc; *poule*, *mouſſe*, *buiſſon*, ailleurs; *diablos* en Bourgogne; *mavotte* à Villers-cotterets; & généralement *barbes* ou *barbes de chèvre*, ſur-tout à Fontainebleau; & parmi

parmi les botaniſtes, *coralloïdes*. On peut réduire toutes celles qui ſont pleines, à ſix eſpèces principales, dont il y a une infinité de variétés à raiſon de différentes nuances de couleur, les unes étant du ton du corail, les autres couleur de buis, d'autres blanches, d'autres roſées, d'autres violettes, & la plupart ayant pluſieurs tons de couleur en même temps. Ces ſix eſpèces ſont, la *Barbe de chèvre*, la *Griffe*, la *Poule*, la *Chevelure des arbres blanche*, la *Chevelure des arbres couleur de chair*, & la *Houppe des arbres*. Celles dont l'intérieur eſt creux, ne croiſſent point en France. Les pleines ſont de deux ſortes, à raiſon du lieu où elles croiſſent, *terreſtres* ou *paraſites*.

1. *Barbes de chèvre terreſtres.*

1. *Barbe de chèvre ordinaire (pl. CXCIV, fig. 1, 2, 3; & Synon. des eſpèces, n.° 45, b)*. Cette eſpèce avec ſes variétés, que Tournefort, Barrelier, Vaillant ont fait connoître, eſt un coralloïde qui s'élève à la hauteur de deux, trois & quatre pouces, à branches, partant d'une ſouche commune, & dont les ſommités ſont échancrées en manière de petits créneaux. On en trouve de même forme, mais de couleurs diverſes. Celles qu'on voit ici, ont été cueillies ſur-tout dans la forêt de Senard, & ſont de couleur lilas ou améthiſte. Celles qu'on trouve à la forêt de Fontainebleau, ſe rapprochent beaucoup plus pour la forme de celle qu'on voit ici, *fig. 4*, ainſi que celles qu'on trouve à Villers Coterets, & ſont couleur de buis. Celles qu'on trouve à la forêt de Saint-Germain ſont de même forme, & couleur de corail. Toutes ces barbes de chèvre ſont pleines d'une chair blanche & un peu ferme & caſſante, & n'incommodent pas; mais elles ſont en général un peu coriaces. Les violettes m'ont paru d'une ſubſtance plus fine, & plus faciles à digérer.

Ces ſortes de plantes croiſſent principalement en automne, & ſont ſujettes aux vers comme toutes les bonnes eſpèces de champignons; on les apprête de la maniere ſuivante.

Manière d'apprêter les Barbes de chèvre.

Après les avoir lavées & épluchées, c'eſt-à-dire, ôté la terre du bas, on les fait ramollir ſur un feu doux dans une caſſerole, avec un morceau de beurre : quand elles ſont ramollies, on jette l'eau qu'elles ont rendue, & on les remet ſur le feu avec du beurre, du perſil, de la ciboule; on les remue un peu, & on les ſaupoudre légèrement de farine; on les mouille avec du bouillon, & on fait la liaiſon avec les jaunes d'œufs, quand elles ſont cuites; c'eſt l'affaire d'une heure.

D'autres les font cuire, après les avoir épluchées & lavées, avec du lard qu'on met deſſus & deſſous, & du bouillon, en ajoutant ſel, gros poivre, un morceau de jambon & un peu de perſil. Il faut environ une heure de cuiſſon, après cela, on les met dans une ſauce faite avec du coulis ou du jus de viande, ou en fricaſſée de poulet, ſans les remettre ſur le feu. On a ſoin de couvrir la caſſerole avec du papier, ſur lequel on met le couvercle; c'eſt le moyen de retenir leur parfum, de les conſerver blanches, & d'empêcher la ſauce de s'épaiſſir trop.

On confit encore les barbes de chèvre au vinaigre, de la même manière que les cornichons & la perce-pierre *(critmum)*. Pour cela on les blanchit d'abord, c'eſt-à-dire, on les paſſe à l'eau bouillante, on les eſſuie & on les met dans le vinaigre. L'expérience a prouvé que cette manière de les conſerver eſt très-bonne.

II. *La Poule* ou *Gallinole (pl. CXCIV, fig. 4; & Syn. des eſpèces, n.° 45, b)*. Cette eſpèce que Micheli paroît avoir indiquée, eſt un coralloïde gris-blanc, ſouvent avec des ſommités couleur de roſe, taillée particulièrement en buiſſon, d'une chair blanche, ferme & caſſante. C'eſt une des meilleures eſpèces qu'on connoiſſe pour l'uſage : il y en a qui pèſent juſqu'à demi-livre. On la trouve à l'ombre des buiſſons, ſur-tout dans les provinces méridionales. On l'apprête

dans ces provinces, ſur-tout avec l'huile en place de beurre; du reſte, de la manière indiquée ci-deſſus.

III. *La petite Griffe (pl. CXCIV, fig. 5; & Synon. des eſpèces, n.° 177).* Cette eſpèce que Vaillant a fait connoître, eſt un petit coralloïde, couleur de ſafran, qui s'élève à la hauteur d'environ deux pouces, de forme à peu-près de patte d'oiſeau ou de griffe, & qui n'eſt remarquable que par ſa forme & ſa petiteſſe. D'ailleurs, cette plante ne diffère pas pour la ſubſtance & pour les qualités des eſpèces précédentes.

2. *Barbes des arbres* ou *paraſites.*

IV. *La Chevelure des arbres blanche* ou *la Corne de cerf (pl. CXCV, fig. 1; & Synon. des eſpèces, n.° 64, a).* Cette eſpèce que l'Écluſe a fait connoître, eſt un coralloïde remarquable par ſa forme à peu-près d'un bois de cerf, par ſa couleur d'un blanc d'argent éclatant, & par la diſpoſition de ſes extrémités pinnées ou en manière de barbes de plume. Cette production, qu'on trouve ſur les branches des vieux pins & des ſapins, paſſe avec raiſon pour être d'un uſage ſuſpect.

V. *Chevelure des arbres, couleur de chair, (pl. CXCV, fig. 2; & Synon. des eſpèces, n.° 64, b).* Cette eſpèce que Boccone a fait connoître, & dont il a donné la figure, ainſi que Micheli & Schaeffer, dont celle-ci eſt tirée, eſt un coralloïde qui diffère de l'eſpèce précédente par ſa couleur de chair tendre, par ſon goût de champignon & par ſes bonnes qualités, étant très-bonne à manger. On la trouve ſur pluſieurs ſortes d'arbres, ſur-tout ſur le chêne en France, en Italie & en Allemagne.

VI. *La Houppe des arbres (pl. CXCV, fig. 3, 4).* Cette eſpèce analogue à celle de terre que J. B. Porta a fait connoître *(Synon. n.° 26)*, eſt un coralloïde de couleur roux tendre ou clair, qui a exactement la forme d'une houppe à poudre, & qu'on trouve ſur les chênes. Ses ſommités ſont comme friſées; le reſte eſt une maſſe de chair blanche, de

conſiſtance à peu-près de celle des champignons de couche ordinaire, dont cette eſpèce a d'ailleurs un peu l'odeur & la ſaveur. Cette plante eſt d'une chair fine & délicate, & très bonne à manger.

ORDRE II.

Truffons.

Les plantes de cet ordre ſe font remarquer par leur ſurface sèche, noire & comme brulée, en général rude au toucher, par leur ſubſtance interne, sèche, ferme & caſſante, d'un blanc dans la plupart grisâtre, & par leur légère ſaveur de truffe; ce qui les diſtingue des clavaires, qui n'ont ni leur couleur, ni leur ſaveur, ni leur fermeté, ni leur ſechereſſe. Elles donnent lieu à un genre qui eſt le *Truffon.*

GENRE XIX.

Truffon.

Le Truffon eſt un genre de plante fongueuſe & digitée, dont la couleur extérieure, la conſiſtance ferme & la ſaveur ſont à peu-près ſemblables à celles de la truffe noire. Les eſpeces, quoique très-diſtinctes & par leur forme & par le lieu de leur naiſſance, peuvent être toutes compriſes ſous une même famille, qui eſt celle des *Clavaires-truffons.*

Famille 113.

Clavaires-truffons.

Les plantes de cette famille ſont de deux ſortes principales, ou croiſſant par terre, ou ſur d'autres corps, tels que le bois, les plantes, le corps de certains inſectes, &c. d'où réſultent deux ſections principales.

1. *Clavaires truffons de terre.*

Les clavaires-truffons de terre ſont celles qui prenent conſtamment naiſſance par terre. On en connoît deux eſpeces principales; le *Gland de terre*, & la *Langue de ſerpent.*

I. *Le Gland de terre (pl. CXCVI, fig. 1; & Synon. des eſpèces, n. 87, d, d).* Cette eſpèce que Batſch a fait connoître, & dont il a donné la figure qu'on voit ici, eſt un truffon de couleur noire, lavée de pourpre, qu'on trouve par terre & dans les bois, à ſurface unie, mais ſillonnée, d'une ſubſtance sèche, preſque ligneuſe ou comme de liége, blanchâtre intérieurement.

Le P. Plumier, Batſch, Wildenow font encore mention d'une production analogue *(Synon. des eſp. n.os 86, 87).*

II. *La Langue de ſerpent (pl. CXCVI, fig. 2; & Syn. des eſpèces, n.° 87, c).* Cette eſpèce que Ray a fait connoître, eſt une production fongueuſe en forme à peu-près de langue de ſerpent, de couleur noire en-dehors, blanchâtre en dedans, de deux à trois pouces de hauteur ſur deux ou trois lignes au plus de diamètre, de ſubſtance sèche & ferme qu'on trouve par terre, & qui n'eſt d'aucun uſage.

11. *Clavaires-truffons paraſites.*

Les plantes de cette ſection ne different en général de celles de la précédente, que par le lieu où elles croiſſent, étant toutes paraſites, & croiſſant ſur d'autres plantes, telles que les graminées, ou ſur d'autres corps, ou ſur des inſectes, tels que les cigales dans un état de mort ou de deſtruction, ou ſur le bois. On en connoît pluſieurs eſpèces, dont les principales ſont, l'*Ergot du ſeigle*, ou *des graminées*, la *Clavaire des inſectes*, l'*Hypoxilon brûlé*, les *petites Cornes de cerf*, l'*Hypoxilon des ruches* ou *Kouka*, l'*Hypoxilon à grains*, l'*Hypoxilon doigtier*, & la *Médiaſtine.*

I. *Ergot du ſeigle, &c. (pl. CXCVI, fig. 3; & Synon. des eſpèces, n.° 87, e, 5).* Cette eſpèce que Charles N. Langius a fait connoître, eſt une production fongueuſe, de couleur noire,

d'environ un pouce & demi ou deux de longueur, de deux ou trois lignes de diamètre, en forme d'ergot ou d'éperon de coq, qui prend naiſſance ſur les graminées, principalement ſur le ſeigle, & qu'on appelle *ergot* ou *ſeigle ergoté*. On l'obſerve ſur-tout dans les ſaiſons pluvieuſes, & elle paroît lorſque le ſeigle eſt en fleur. Alors la pouſſière ſéminale de l'ergot portée par une circonſtance quelconque dans la balle du grain de ſeigle, y donne lieu à la formation d'un corps qui, d'abord a l'apparence d'un grain de ſeigle d'une conformation monſtrueuſe, & qui peu à peu ſe prolonge & ſe développe en forme d'ergot de coq, d'où vient ſon nom, prenant d'abord une couleur rougeâtre ou violette ou de plomb, & enfin noire : ſa ſubſtance eſt ferme & caſſante : elle a une légère ſaveur de truffe, & on aperçoit ſouvent à ſa ſurface une poudre noire.

Cette production ſingulière a donné lieu à des obſervations qui méritent toute l'attention des naturaliſtes & des médecins, en ce qu'on a cru que mêlée avec le bon grain ou la farine, elle étoit capable de produire la gangrène sèche, obſervée dans différentes circonſtances, ſur-tout en Suiſſe & en France, & cette grande queſtion n'eſt pas même encore réſolue. Car, d'une part, d'après les obſervations de Charles-Nicolas Langius ou Lange, médecin de Lucerne en Suiſſe, conſignées dans un écrit qui parut en langue de ſon pays, en 1718, & d'après celles qu'on trouve conſignées ſoit dans les Mémoires de l'Acad. des Sciences, *ann. 1710, 1748*, par MM. Noel & Salerne, ſoit dans les ouvrages de MM. Vetillart, Read & Teiſſier, il n'eſt guere poſſible d'élever des doutes ſur les qualités pernicieuſes de l'ergot; tandis que d'après celles de MM. Moëler, Schleger, Model & Parmentier, il eſt très-permis de douter de ſes effets. On n'entreprendra point ici de trancher la difficulté ſur un point ſi délicat. On fera obſerver ſeulement que rien en général n'eſt ſi obſcur que les cauſes de nos maux; que rien n'eſt plus rare que des obſervations bien faites & concluantes, & que je puis atteſter, comme en ayant été pluſieurs fois témoin, que preſque tout l'ergot

qui tombe de l'épi & qu'on trouve parmi les reſtes des grains & immondices des granges, après qu'on a battu le ſeigle, aux environs de Paris, eſt jeté à poignées aux poules, ſans qu'on s'aperçoive qu'il arrive des accidens. Je ne prétends pas dire qu'il n'en puiſſe jamais réſulter. Des circonſtances particulières, telles qu'un excès d'humidité, un état actuel de fermentation dans certaines ſubſtances, &c. peuvent altérer les plus ſaines & les rendre pernicieuſes. Un concours de circonſtances défavorables peut encore accélérer un effet pernicieux ; mais eſt-on en droit de prononcer qu'un corps qui s'altère, eſt de nature pernicieuſe? c'eſt ce dont il eſt permis de douter.

Quoi qu'il en ſoit, l'ergot n'a rien qui annonce des qualités ſuſpectes; ne ſe corrompt pas, eſt ferme, ſec & caſſant, & donné par poignées aux animaux, ne les incommode pas.

III. *Clavaire des inſectes (pl. CXCVI, figure 4; & Synon. des eſpèces, n.° 87, e. 1, 2, 3).* Cette eſpèce que Hill, Oeder & Fougeroux ont fait connoître, eſt une petite clavaire qui prend naiſſance ſur certains inſectes dans un état de mort & de deſtruction, ſur-tout ſur le corps de la cigale, comme ces ſavans s'en ſont convaincus. Cette clavaire eſt très-petite, à ſurface noire, mais ſa ſubſtance intérieure eſt blanche. Nous ne connoiſſons aucune obſervation ſur ſes effets.

IV. *Hypoxilon à ſommités blanches (pl. CXCVII, fig. 1, 2; & Synonymie des eſpèces, n° 88, a).* Cette eſpèce que Maurice Hoffmann & Ray ont fait connoître, eſt un hypoxilon qui croît ſur les branches d'arbres mortes, de ſubſtance sèche, dure, ferme & caſſante, noire à la partie inférieure & blanche aux ſommités, mais d'un blanc qui reſſemble à celui d'un corps calciné. Sa hauteur ordinaire eſt d'environ un pouce & ſon diamètre d'une ligne ou deux. On en trouve d'une ſeule tige, *figure 1*, & d'autres à branches ou biſurquées, *fig. 2*. On ne connoît aucun uſage à ces ſortes de productions.

V. *Les petites Cornes de cerf (pl. CXCVII, figure 3; & Syn. des eſpèces, n.° 88, c).* Cette eſpèce que Boccone a

fait connoître, diffère de la précédente, principalement par la couleur noire par-tout & par ſes tiges droites & alongées. C'eſt d'ailleurs la même ſubſtance, blanchâtre intérieurement, avec une légère ſaveur de truffe. Elle a environ deux pouces de haut & croît ſur le bois. Elle eſt très-analogue à celle qui imite la corne de daim. *(Synonymie, n.° 88. b).*

VI. *L'Hypoxilon des ruches* ou le *Kouka (pl. CXCVII, fig. 4; & Synon. des eſpèces, n.° 86, a).* Cette eſpèce que Loëtel a fait connoître, eſt remarquable par ſes prolongemens en manière de pluſieurs becs ſortant du même tronc, par ſa grandeur, quelquefois très-conſidérable, par ſon odeur d'iris & par le lieu où elle croît, ne prenant naiſſance que ſur les troncs d'arbres qui ſervent en Allemagne de ruches à miel. Elle eſt brune & liſſe au dehors, blanchâtre en dedans. Les particularités énoncées ci-deſſus, ont donné lieu à l'idée que cette ſubſtance pouvoit être d'un grand ſecours dans certaines maladies, & l'on peut voir à ce ſujet ce qui eſt rapporté dans le tome premier, *p. 105.*

VII. *L'Hypoxilon à grains (pl. CXCVII, fig. 5; & Synon. des eſpèces, n.° 86, b).* Cette eſpèce que Micheli a fait connoître plus particulièrement, eſt un hypoxilon remarquable par les tubercules ou grains ſphériques répandus à ſa ſurface, & qui ne ſont autre choſe que des cellules deſtinées à loger la pouſſière ſéminale ſous forme de poudre noire. D'ailleurs la ſubſtance, ſa conſiſtance, ſa ſaveur ſont les mêmes; elle croît comme ſes voiſines, ſur le bois, & ne paroît pas avoir des qualités différentes, c'eſt-à-dire, qu'elle a une ſaveur de truffe & qu'elle ne nuit point aux animaux.

VIII. *L'Hypoxilon doigtier (pl. CXCVII, fig. 6, 7; & Synon. des eſpèces, n.° 86, b).* Cette eſpèce que Mentzel a fait connoître, & qui eſt la plus ordinaire, eſt un hypoxilon à ſurface rude, noire, & comme chagrinée, qui s'élève quelquefois à la hauteur de trois pouces, en forme de doigts, au nombre de deux ou trois réunis enſemble par leur baſe. L'intérieur eſt grisâtre, & quelquefois marqué comme de veines marbrées. Cette eſpèce eſt ſur-tout remarquable par

ſa

ſa ſaveur très-décidée de truffe. Cette ſubſtance donnée aux animaux dans une pâtée ordinaire, à la doſe d'une demi-once, ne les incommode point. Celle qu'on voit ſous la figure 7, ne diffère de la figure 6, qu'en ce qu'elle eſt plus diviſée, & que quelques ſommités ſont blanches.

IX. *La Médiaſtine (pl. CXCVII, fig. 8; & Synon. des eſpèces, n.° 94).* Cette eſpèce que Dodart a fait connoître ſous le nom de *médiaſtine* ou de *plante nouvelle*, dans les anciens Mémoires de l'Académie des Sciences, eſt un hypoxilon remarquable par la manière dont il croît entre l'aubier & l'écorce des arbres qu'il ſoulève. Elle eſt, ainſi que toutes celles de cette diviſion, de couleur noire, prend différentes formes, à raiſon des obſtacles, mais ſe rapproche toujours de celle d'un râteau armé de dents. Toutes ces plantes en général ſont plus curieuſes qu'utiles.

§. IV.

CLASSE IV.

Plantes fongueuſes en globe ou arrondies.

Les plantes de cette claſſe ſont celles dont le corps affecte la forme globuleuſe plus ou moins régulière, & dont les ſemences ſont contenues à l'intérieur.

Elles ſont de deux ordres principaux, ſans écorce ou enveloppe ſenſible & diſtincte de la pulpe, & d'une ſubſtance homogène, ou avec écorce ſenſible & diſtincte. Les premières ſont généralement connues ſous le nom de *Truffes*, les autres ſous celui de *Veſſes-de-loup*.

ORDRE I.

Truffes.

Les truffes ont cela de propre d'être des corps arrondis, d'une ſubſtance ferme, égale, homogène, d'un parfum particulier très-agréable, & de croître ſous terre. Ces ſortes

de plantes sont d'un usage qui n'est point mal-faisant : elles donnent lieu à un genre principal qui est la *Truffe*.

GENRE XX.

La Truffe.

La truffe est un genre de plante fongueuse arrondie, sans tige, sans racines & sans enveloppe, de substance homogène, & qui prend son accroissement sous terre.

Il y en a de deux sortes principales, ou à surface unie, laquelle n'est pas noire, ou à surface noire & chagrinée, d'où naissent deux familles principales, les *Truffes blanches* & les *Truffes noires*.

FAMILLE 114

Truffes blanches.

Les plantes de cette famille se font remarquer par leur substance un peu moins ferme que celle des truffes noires, & par leur surface unie, égale & qui n'est pas noire. On n'en connoît que deux espèces, la *Truffe blonde* ou *Truffe à l'ail* dite *Truffe blanche du Piémont*, & la *Truffe blanche* dite *Tuffex* ou *fécule de terre*.

I. *Truffe à l'ail* ou *Truffe blonde*, dite *Truffe blanche du P.* (*pl. CXCVIII, fig. 1, 2; & Syn. des esp. n.° 2, a*). Cette espèce que Dioscoride a très-clairement décrite & fait connoître le premier, est une truffe extérieurement de couleur blonde ou flave, comme cet auteur l'avoit dit, à surface lisse, unie, sans grains, de substance homogène, un peu ferme, & qui a une odeur particulière qui tient de celle de l'ail. Elle parvient quelquefois à une grosseur de quatre à cinq pouces de diamètre, & au poids de trois quarterons. Il paroît que celle qu'on appelle *bianchetti* en Piémont, est la même, mais avortée ou encore petite. Quoi qu'il en soit, la truffe dont il est question a une pulpe qui n'est pas marbrée ou veinée comme celle de la truffe noire, *fig. 2*, & qui

tient de la couleur extérieure. Sa ſubſtance n'eſt pas non plus auſſi lourde, auſſi compacte; elle eſt d'une chair plus fine & plus délicate. On la trouve dans quelques cantons de la partie méridionale de la France; mais le Piémont paroît le pays le plus propre à la produire: elle eſt en pleine maturité à la fin de l'automne. Elle eſt très-eſtimée & très-recherchée pour l'uſage. On la mange crue ou cuite, comme Dioſcoride l'avoit obſervé, & n'incommode pas: on l'apprête comme la truffe noire. (Voyez *Truffe noire*). La meilleure manière de les conſerver fraîches, conſiſte à les mettre dans du ſablon fin, & à les enfermer dans une veſſie ou une peau mouillée. J'en ai reçu dans cet état du Piémont, qui étoient auſſi fraîches que ſi on venoit de les cueillir.

II. *Truffe blanche* dite *terfex* ou *fécule de terre* (*pl. CXCVIII, fig. 3, 4*; & *Syn. des eſp. n.° 2, d*). Cette eſpèce dont Avicenne, Léon d'Afrique & autres ont fait mention, & qu'on appelle *terfex*, ſans doute comme pour dire *terræ fex*, eſt une truffe à ſurface unie, de couleur blanche dehors & dedans, dont la chair eſt marquée comme de grains pulpeux, de ſubſtance moins ferme que la précédente, qu'on trouve en Afrique & en Amérique, où elle eſt très-recherchée pour l'uſage.

Truffes noires.

FAMILLE 115.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles de la famille précédente, en ce qu'elles ont leur ſurface noire, leur ſubſtance plus ferme, plus compacte, plus sèche; on en diſtingue deux eſpèces principales, la *Truffe noire ordinaire*, & la *Truffe du chou*.

I. *Truffe noire ou truffe d'hiver* (*pl. CXCVIII, fig. 5, 6*; & *Syn. des eſp. n.° 2, b c*). Cette eſpèce, dont preſque tous les auteurs de botanique ont fait mention, eſt cette truffe qu'on trouve dans preſque toute la partie tempérée d'Europe, qui ſe fait remarquer par ſa ſurface noire & chagrinée, &

par ſa chair ferme, sèche, caſſante, blanchâtre, marbrée, c'eſt-à-dire, marquée de légères veines ou lignes griſes ſur un fond blanc, *fig. 6*. Il paroît qu'il faut une année entière à la truffe pour ſe former, & on doit diſtinguer dans cette plante trois principaux états qui offrent autant d'aſpects différens; 1.° lorſqu'elle commence à marquer; 2.° lorſqu'elle eſt formée ſans être marbrée ni en maturité; 3.° lorſqu'elle eſt en maturité & marbrée. Dans le premier état, c'eſt-à-dire à la fin de l'hiver ou au printemps, ce n'eſt encore, que des tubercules rougeâtres ou violets, grands comme des pois: ces pois groſſiſſent peu à peu, & deviennent à peu-près comme des noix, en ſoutenant leur couleur pourpre foncé juſqu'au mois de juin. C'eſt dans cet état que Ray en a obſervé en Angleterre (*Syn. n.° 2, b*): ſa chair eſt alors très-blanche. Dans le deuxième, c'eſt-à-dire, en été, ſa ſurface eſt déjà noire & chagrinée, mais ſa chair eſt encore très-blanche, & à peine ſes lignes griſes marquent-elles: c'eſt ce qu'on appelle en Italie *truffe d'été*, & en France *truffe blanche*, qu'on vend à la foire de Beaucaire, c'eſt-à-dire, au mois de juillet, ſous ce nom, coupée par tranches fines; elle eſt alors un peu indigeſte & preſque ſans parfum. Dans le troiſième état, c'eſt-à-dire, vers la fin de l'automne & au commencement de l'hiver, la truffe eſt en maturité; alors ſa ſurface, eſt très-noire & chagrinée, ſa ſubſtance marbrée ou marquée par des lignes d'un gris très-foncé, *fig. 6*, ſon parfum décidé, & elle eſt très bonne à manger. C'eſt ce qu'on appelle *truffe noire*, *truffe d'hiver* ou *truffe ordinaire*. Cet état de maturité eſt bientôt ſuivi d'une ſorte de diſſolution de la ſubſtance interne de la plante qui tombe en bouillie, jette ſes ſemences, leſquelles donnent bientôt lieu à ces grains tuberculeux, gros comme des pois, dont on a parlé.

On remarque que la truffe noire aime les terres fortes, ſtériles, rougeâtres. Les ſangliers, les cochons en ſont friands, & on ſe ſert ordinairement de ces derniers pour les découvrir. Mais depuis quelques années on a dreſſé des chiens en Piémont pour cette recherche, comme on le voit dans le

poëme de Vigo ſur les truffes. La truffe en groſſiſſant ſoulève un peu la ſurface de la terre & la fait entrouvrir ; cela donne la facilité à une ſorte de mouche bleue de l'atteindre quelquefois & d'y pondre ſes œufs. Ces œufs ſe convertiſſent en vers blancs ou larves qui en dévorent quelquefois la ſubſtance : cette mouche qu'on voit voltiger ſur les truffières, ſert encore à les découvrir. On ne doit les cueillir que vers la fin d'octobre ou en novembre.

Le paſſage de Pline où l'on trouve l'aſſertion que les eaux pluviales, les eaux des rivières, en coulant ſur un terrain à truffes, peuvent en porter les ſemences ailleurs & les y reproduire, ne me paroît pas entièrement dénuée de fondement ; mais la reproduction de la truffe, par la tranſplantation, eſt très-difficile. Le réſultat des expériences tentées par Sterbeeck & par M. Penier de Longchamp, eſt que tantôt cette tranſplantation réuſſit, & tantôt ne réuſſit pas. Je crois que la truffe en maturité & ramollie, portée en cet état dans une terre forte & convenable, pourroit s'y multiplier.

Cette production a ſouvent mérité l'attention des curieux, des naturaliſtes & des ſavans. Geoffroy, de l'académie des ſciences, en a fait une analyſe chimique ; mais cette analyſe qui n'offre que des ſoufres & des ſels, eſt preſqu'inintelligible. La truffe contient un principe odorant très-exalté, qui ſe laiſſe attaquer par les agens huileux & ſpiritueux ; c'eſt une huile eſſentielle aromatique qui lui donne ſon parfum & ſa ſaveur. C'eſt ce même principe qui la rend un peu chaude & aphrodiſiaque. Cette huile eſſentielle ſe diſſipe, & ſa perte rend la truffe sèche & enfin preſque fade : pour la conſerver & l'étendre, on ſe ſert d'une autre huile, telle qu'une huile par expreſſion. Voilà pourquoi la meilleure manière de conſerver les truffes bonnes & agréables à manger, c'eſt de les mettre dans l'huile d'olive ; c'eſt ce qu'on appelle, quoique improprement, *truffes marinées*. L'huile, ou tout autre corps gras, huileux eſt ſi convenable à la truffe, dont la chair eſt naturellement sèche, que ſi elle en manque, elle n'a plus de ſaveur : les huileux

la rendent non ſeulement bonne à manger, mais plus aiſée à digérer. Voilà pourquoi on préfère avec raiſon l'huile ou le beurre à toute autre ſubſtance pour l'aſſaiſonner. Après l'huile, le vin eſt l'ingrédient ou le véhicule qui lui convient le mieux; & lorſque ces deux ſubſtances ſont mariées enſemble, alors l'aſſaiſonnement eſt parfait. Voilà pourquoi un ragoût de truffes n'eſt bon & bien agréable, que lorſque la ſauce a pour baſe l'huile & le vin. Ainſi, pour en faire un bon ragoût, après les avoir lavées & bien broſſées pour enlever toute la terre, on les fait tremper un peu dans l'eau, ou ce qui eſt mieux, dans l'huile; on les coupe enſuite par tranches, & on les met ſur le plat avec de l'huile ou du beurre, un peu de vin, du ſel & du gros poivre; il y en a qui ajoutent anchois, petits oignons, c'eſt l'affaire d'une demi-heure de cuiſſon: on fait une liaiſon avec les jaunes d'œuf. Quand les truffes ſont de bonne qualité, ce ragoût eſt délicieux. Il y en a qui ajoutent un peu de bouillon pendant la cuiſſon. Les anciens les faiſoient cuire à la broche en les arroſant de vin: d'autres ſe contentent de les faire cuire ſous la cendre enveloppées dans un ou pluſieurs papiers imbibés d'huile. On ne les mange généralement aujourd'hui à Paris qu'avec la dinde dont on farcit le corps de truffes: celles qu'on envoie du Périgord ainſi farcies, ſont les plus eſtimées; la truffe ainſi imbibée de la graiſſe de l'animal, en eſt meilleure. Voici quelques procédés particuliers de cuiſine pour leur apprêt.

Truffes à la maréchale. Prenez de groſſes truffes bien broſſées & lavées; ajoutez à chaque une pincée de ſel & de gros poivre, enveloppez-les de pluſieurs morceaux de papier, & mettez le tout dans une petite marmite couverte de cendres chaudes, où vous les laiſſerez une heure. On les ſert en cet état.

Truffes à la périgord. Il y a deux manières: ou bouillies entières dans le vin & aſſaiſonnées; ou bien cuites d'abord ſous la cendre & fricaſſées après.

Truffes à l'italienne. Prenez des truffes moyennes épluchées

& coupées par tranches; mettez-les dans une caſſerole avec un peu d'huile, de ſel, de poivre, de perſil, de ciboules, d'échalottes hachées & deux gouſſes d'ail piquées d'un clou de girofle. Laiſſez-les un peu mariner, & mettez-les quelques momens ſur les cendres chaudes. Égouttez-les & ajoutez du bon bouillon ou du vin blanc, une croûte de pain beurré & manié dans la farine; faites bouillir le tout, dégraiſſez & ſervez vos truffes avec un peu de jus de citron: la ſauce doit être perlée.

Truffes en pâte. Lavez & broſſez de groſſes truffes que vous arrangez dans un morceau de pâte brifée, pour en former une tourte. Couvrez les truffes de quelques bardes de lard; recouvrez la tourte & faites cuire au four l'eſpace d'une heure.

De quelque manière qu'on mange la truffe, elle eſt toujours chaude & aphrodiſiaque. On trouve dans le premier volume, *pag. 503*, la compoſition d'un ſirop de truffes, qui peut remplir les vues qu'on pourroit ſe propoſer pour certain cas de foibleſſe; mais le ragoût de truffes qu'on a indiqué d'abord, eſt encore préférable à ce ſirop.

11. *Truffe du chou (pl. CXCVIII, fig. 7; & Syn. des eſp. n.° 145).* Cette eſpèce que Camérarius, Gleichen, Bruckmann & autres ont indiquée, eſt une très-petite truffe pas plus groſſe qu'une graine de coriandre, qu'on trouve dans la terre ſur la racine du chou qui ſe pourrit: elle eſt de couleur noire, de ſubſtance blanche & ferme, & n'eſt propre, à ce qu'il paroît, qu'à orner un cabinet d'hiſtoire naturelle.

ORDRE II.

Veſſes-de-loup.

Les plantes de cet ordre diffèrent des truffes non-ſeulement par leur défaut de parfum agréable, par leur ſubſtance pulpeuſe plus molle, par leurs qualités en général très-ſuſpectes & mal-faiſantes, mais ſur-tout par l'écorce ou enveloppe dont elles ſont toutes revêtues. Elles donnent lieu à un genre principal qui eſt le *Lycoperdon* ou *Veſſe-de-loup*.

GENRE XXI.

Lycoperdon ou veſſe-de-loup.

Le lycoperdon eſt un genre de plante fongueuſe & globuleuſe, couverte d'une ou de pluſieurs écorces qui s'ouvrent pour donner iſſue aux ſemences dans leur maturité.

Les plantes de ce genre, toutes en général de nature ſuſpecte, ſont de deux ſortes principales; celles dont le corps eſt entièrement plein d'une ſubſtance pulpeuſe, & celles qui ſont compoſées de parties comme de barreaux entrelacés & à jour, & affectant la forme globuleuſe.

Celles dont le corps eſt plein, ſont de deux ſortes, relativement au lieu de leur naiſſance, croiſſant ſous terre ou ſur terre; les premières donnent lieu à une famille qui eſt celle des *Veſſes-de-loup truffeuſes ou ſouterraines.*

Celles qui croiſſent ſur terre ſont de pluſieurs ſortes; elles ſont grandes & de groſſeur moyenne, ou bien petites & comme véſiculaires. Parmi les grandes ou moyennes, les unes ſont à une écorce, les autres à pluſieurs, c'eſt-à-dire, à écorce & à enveloppe. Parmi celles qui n'ont qu'une écorce, les unes ſont de ſubſtance ferme, ne ſe déchirent point à leur ſommet, ne ſont point fumeuſes en maturité; les autres ſont de ſubſtance molle, s'ouvrent en ſe déchirant à leur ſommet, & ſont fumeuſes; d'où réſultent deux familles principales, dont l'une eſt celle des *Veſſes-de-loup dures, à une écorce, & non fumeuſes*, & l'autre celle des *Veſſes-de-loup molles, à une écorce, & fumeuſes.*

Les veſſes-de-loup à pluſieurs écorces, c'eſt-à-dire, à écorce & à enveloppe, quoique de pluſieurs ſortes, relativement à leur terme, peuvent être réduites à une ſeule famille qui eſt celle des *Veſſes-de-loup à pluſieurs écorces.*

Parmi les veſſes-de-loup beaucoup plus petites, c'eſt-à-dire, moindres qu'un pois, il y en a de deux ſortes principales, ou en forme de véſicules, ou en forme de tuyaux réunis & comme conglomérés. Parmi les premières, ou véſiculeuſes,

véſiculeuſes, il y en a qui ſont ſans tige, & d'autres avec tiges. Celles qui ſont ſans tige donnent lieu à une famille qui eſt celle des *Veſſes-de-loup véſiculeuſes*, qui ſont toutes paraſites. Celles qui ont des tiges donnent lieu à une autre famille qui eſt celle des *Moiſiſſures en barbe* ou *barbues*. Celles dont le corps réſulte de tuyaux réunis, donnent lieu à une autre famille qui eſt celle des *Veſſes-de-loup tubuleuſes*.

Les veſſes-de-loup de la deuxième ſection, c'eſt-à-dire, celles dont le corps eſt à jour, ſont de deux ſortes principales, ou charnues & à barreaux, ou à réſeau élaſtique; les premières donnent lieu à une famille qui eſt celle des *Bourſettes à barreaux*, & les autres à celle des *Bourſettes à réſeau*.

FAMILLE 116.

Veſſes-de-loup truffeuſes ou ſouterraines.

LES plantes de cette famille ſe ſont remarquer par la propriété qu'elles ont de prendre leur accroiſſement ſous terre, d'être couvertes d'une écorce plus ou moins dure, d'avoir une odeur forte & virulente, & d'être de très-mauvaiſe qualité; en quoi elles diffèrent eſſentiellement des truffes proprement dites: elles ne ſont à la rigueur que des veſſes-de-loup ſouterraines. On n'en connoît que deux eſpèces principales, la *Truffe du cerf* & la *Truffe de Brandebourg*.

I. *Truffe du cerf* (*pl. CXCIX, fig. 1, 2*; & *Synon. des eſpèces, n.° 7*). Cette eſpèce que Cordus, Mathiole & Lobel ont fait connoître, eſt un lycoperdon de la groſſeur d'une forte noix, & de forme un peu ovale, d'une odeur forte & à écorce épaiſſe, qu'on trouve ſous terre, ſur-tout en Suiſſe & en Allemagne. Les auteurs qui en ont fait mention, en diſtinguent deux eſpèces ou variétés; l'une à ſurface griſe & à pulpe blanche & farineuſe, qui finit par devenir bleuâtre ou pourpre, & enfin brune, c'eſt celle qu'on trouve dans les boutiques d'Allemagne; l'autre à écorce granuleuſe, de couleur fauve, avec une pulpe blanchâtre d'abord & qui devient bleuâtre. L'une & l'autre ont une

odeur très-forte, & telle, qu'elle a donné lieu à une erreur ſur ſon origine, aſſez généralement accréditée en Allemagne, qui eſt d'attribuer ſa naiſſance aux accidens du rut des cerfs. Cette erreur a été réfutée avec avantage par pluſieurs auteurs; mais il en eſt réſulté une autre qui en eſt comme la ſuite, & qui conſiſte à lui attribuer une vertu éminemment aphrodiſiaque. C'eſt dans cette vue qu'elle s'eſt vendue en Allemagne juſqu'à 4 florins, où elle eſt devenue un objet de lucre & de charlataniſme. Comme la partie odorante de cette ſubſtance eſt ſoluble dans l'eſprit-de-vin, on en vend quelquefois la teinture ſpiritueuſe pour le même effet. Gleditsch rapporte, dans ſon *Methodus fungorum*, l'hiſtoire d'un homme qui vendoit ainſi aux femmes d'Allemagne cette teinture fort cher, & dont il compare la charité à celle de ces femmes d'Italie qui vendoient une eau particulière pour ſe défaire de leurs maris. Il eſt certain que, ſous quelque forme & à quelque doſe qu'on donne une pareille ſubſtance, elle ne ſauroit que nuire: il ſeroit même à ſouhaiter que la vente en fût proſcrite.

11. *Truffe en rein, de Brandebourg (pl. CXCIX, fig. 3; & Synon. des eſpèces, n.° 114).* Cette eſpèce que Mentzel a fait connoître, & dont il a donné la figure qu'on voit ici, eſt un lycoperdon dont la forme eſt à peu-près comme celle du rein de l'homme, ou d'une féve, marqué par des ramifications ſemblables à celles des vaiſſeaux ſanguins. Ce corps eſt uni, rougeâtre & de la couleur des reins, qu'il repréſente & dont il a à peu-près la conſiſtance. Son écorce eſt de l'épaiſſeur d'une lame de couteau, & ſa pulpe verdâtre; l'odeur en eſt très-forte. On le trouve ſous terre, ſur-tout dans la marche de Brandebourg. L'uſage n'en ſauroit être que nuiſible.

FAMILLE 117.

Veſſes-de-loup dures à une écorce, non fumeuſes.

LES plantes de cette famille diffèrent principalement de celles de la précédente, en ce qu'elles ſont hors de terre,

& montées ſur une tige. Elles ſont d'ailleurs d'une ſubſtance ferme, de qualité ſuſpecte, & leur ſommet ne ſe déchire pas; mais elles s'ouvrent latéralement & inférieurement par de petites ouvertures, pour donner paſſage aux ſemences renfermées dans l'intérieur. Il y en a deux eſpèces principales, la *fauſſe Truffe du cerf* & la *Veſſe-de-loup à grains*.

I. *Fauſſe truffe du cerf (pl. CXCIX, fig. 4; & Synon. des eſpèces, n.° 109)*. Cette eſpèce que Sterbeeck a fait connoître, eſt un lycoperdon en forme de pomme ou de pêche, d'environ trois pouces de diamètre, de couleur griſe, à écorce dure, ferme, d'environ une ligne & demie d'épaiſſeur, à pulpe molle & bleuâtre, preſque liquide en maturité, & qui ſe fait jour par des trous qui ſe forment naturellement à la partie latérale & inférieure de la plante; elle a une odeur forte & très-déſagréable. On trouve cette eſpèce en automne, ſur-tout au bois de Boulogne: il eſt inutile de dire que l'uſage en ſeroit très-pernicieux.

II. *Veſſe-de-loup, à grains (planche CXCIX, figures 5, 6; & Synon. des genres, n.° 65, pag. 512)*. Cette eſpèce que Micheli a fait connoître, dont il a fait un genre particulier & donné la figure qu'on voit ici, eſt un lycoperdon de couleur blanche, à écorce ferme, de l'épaiſſeur d'une forte lame de couteau, qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces au moins, monté ſur une tige de deux pouces environ de diamètre, terminé par une racine forte & en forme de griffe. La ſubſtance intérieure de la tête ou partie ſupérieure, eſt un compoſé de capſules granuleuſes, un peu dures & diſtinctes, qui renferment les ſemences. Toute la plante ne ſert, à ce qu'il paroît, à d'autre uſage en Italie où on la trouve principalement, qu'à la teinture, & je crois qu'il y auroit beaucoup d'imprudence à l'employer à tout autre. On trouve encore cette plante aux environs de Conſtantinople.

C'eſt à cette famille qu'on doit rapporter l'eſpèce de lycoperdon à grains ou à pepins jaunes, dont Boccone a fait mention & donné la figure, ſous le nom de *catatumphuli (Synonymie des eſpèces, n.° 93)*. On trouve celle-ci dans la

Sicile, où elle ſert à teindre en violet; cet auteur la dit même bonne à manger, lorſqu'elle commence à naître & qu'elle eſt fraîche.

FAMILLE 118.

Veſſes-de-loup molles, à une écorce, & fumeuſes.

Les plantes de cette famille diffèrent de celles des familles précédentes, non-ſeulement à raiſon de leur pulpe beaucoup plus molle, mais par leur écorce mince, qui ſe déchire conſtamment au ſommet de la plante, pour laiſſer échapper les ſemences ſous forme de pouſſière brune. A raiſon de leur forme, en pomme, en poire, &c. de leur groſſeur, de leur tige, de leur ſurface, & de leurs différentes manières d'être, on pourroit en multiplier beaucoup non-ſeulement les eſpèces, mais les familles. Je crois qu'on peut réduire toutes ces eſpèces à huit principales, compriſes dans une ſeule famille, qui ſont la *Veſſe-de-loup tête d'homme*, la *Veſſe-de-loup en poire*, la *Veſſe-de-loup ardoiſe*, la *noire*, la *Veſſe-de-loup en pomme*, la *Veſſe-de-loup citrouille*, la *Veſſe-de-loup à grappe*, & la *Veſſe-de-loup montée*. Ces ſortes de plantes ſont de qualité ſuſpecte : données aux animaux, dans leur premier état de fraîcheur & de blancheur, elles les altèrent beaucoup, mais ſans leur cauſer d'accidens graves; lorſqu'elles ſont en maturité, elles nuiſent toutes du plus au moins.

I. *Veſſe-de-loup tête d'homme* ou *le crâne (pl. CC, fig. 1; & Syn. des genres, n.° 4)*. Cette eſpèce que je ne trouve point décrite, mais que Cæſalpin ſemble avoir vaguement indiquée ſous le nom de *cranium*, d'après Théophraſte, eſt un lycoperdon dont le premier aſpect eſt effrayant, en ce qu'on croit voir ſortir de terre une tête d'homme, blanche & chauve, ſur la ſurface de laquelle rampent comme des veines ramifiées. Cette plante, qui peut avoir quatre pouces de diamètre ſur cinq environ de longueur, a exactement la forme d'une tête d'homme, formant un ovale un peu aplati latéralement, & dont une extrémité eſt plus forte que l'autre. Sa ſubſtance eſt blanche, d'un tiſſu égal, a de la

conſiſtance, & n'eſt ni d'un goût ni d'une odeur déſagréables, au contraire, a l'odeur d'un champignon de bonne qualité. Donnée aux animaux, elle ne les incommode pas, & je doute qu'elle puiſſe être nuiſible à l'homme, lorſqu'elle eſt encore fraîche & dans ſa première naiſſance. Dans ſa maturité ou lorſque ſa chair commence à devenir griſe, à coup ſûr elle ſeroit nuiſible comme toutes les eſpèces du même genre. On la trouve dans les boſquets du parc de Meudon.

II. *Veſſe-de-loup en poire (pl. CC, fig. 2; & Synon. des eſpèces, n.° 31, b).* Cette eſpèce qui eſt très-commune, & dont l'Ecluſe & autres ont fait mention, eſt un lycoperdon en forme de poire, à ſurface unie & blanche, qui s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pouces, ſur trois ou quatre de diamètre, dont la pulpe eſt blanche d'abord, un peu ferme, & qui finit comme toutes celles de la même famille, par s'ouvrir à ſon ſommet & par répandre une pouſſière de couleur brune. Au ſujet de ſes qualités, elles ſont les mêmes que celles de la première eſpèce; mais il paroît que c'eſt cette eſpèce particulièrement qui eſt en uſage depuis très-long-temps en Allemagne, pour arrêter les hémorragies. Pour s'en ſervir au beſoin, on la cueille lorſqu'elle s'eſt vidée de ſes ſemences, c'eſt-à-dire, qu'on n'emploie que le corps de l'enveloppe vide, dont la ſurface intérieure eſt douce au toucher, & qu'on applique ſur le vaiſſeau ouvert. Elle produit le même effet que l'agaric aſtringent.

III. *Veſſe-de-loup ardoiſe (pl. CCI, fig. 1; & Synon. des eſpèces, n.° 402).* Cette eſpèce que M. Bulliard a fait connoître, eſt un lycoperdon de forme globuleuſe & de couleur d'ardoiſe, qu'on trouve aux environs de Paris. Son diamètre ne s'étend pas au de-là de deux pouces, & ſon ſommet s'ouvre ſouvent dans de petits individus qui n'ont pas un pouce. Cette plante d'ailleurs n'a rien de remarquable que la couleur de ſon écorce qui eſt fine, ardoiſée & teinte par-tout de même; ſa pouſſière ſéminale eſt brune. Il eſt inutile de faire remarquer qu'il n'y auroit point de ſureté à faire uſage d'une pareille plante.

IV. *Veſſe-de-loup noire* ou *tronquée (pl. CCI, fig. 2 ; & Synon. des eſpèces, n.° 32).* Cette eſpèce que Dodonée a fait connoître, eſt un lycoperdon de couleur brune très-foncée, dont le ſommet eſt aplati & comme un globe tronqué, d'environ deux pouces de hauteur ſur autant de diametre, qu'on trouve ſur-tout dans le Brabant. Cette eſpèce n'eſt d'aucune utilité, & ſon uſage comme aliment, ſeroit très-mal-faiſant.

V. *Veſſe de loup en pomme (pl. CCI, fig. 3 ; & Synon. des eſpèces, n. 31, c).* Cette eſpèce que Tournefort a ſpécialement indiquée, eſt un lycoperdon blanchâtre de forme globuleuſe & à petites verrues, qui s'etend juſqu'à trois ou quatre pouces de diamètre, dont la pulpe eſt fine & blanche, & qui finit par s'ouvrir à ſon ſommet pour répandre ſes ſemences ſous forme de pouſſière brune. Ses qualités ſont les mêmes que celles de l'eſpèce deuxième, & elle peut ſervir au même uſage.

VI. *La Veſſe-de-loup citrouille (pl. CCI, fig. 4 ; & Syn. des eſpèces, n.° 31, a, 3).* Cette eſpèce que Loëſel a fait connoître, & dont Batſch a donné la figure réduite qu'on voit ici, eſt un lycoperdon à ſurface blanchâtre & unie, en forme de marmite ou de citrouille, qui parvient quelquefois à la groſſeur de deux pieds de diamètre ſur ſix de circonférence & au poids de quinze à ſeize livres. Sa ſurface sèche eſt d'abord très-unie, ſa chair blanche eſt un peu ferme, d'un gout de champignon ordinaire. L'expérience a appris que dans cet état on peut la manger ſans danger, & qu'elle fournit abondamment, mais elle altère beaucoup. Lorſque la chair commence à devenir un peu grife, ce mets ſeroit d'un uſage peu ſûr, & il y auroit de l'imprudence à s'y expoſer. On la trouve en Allemagne, en Suiſſe, en Italie; on l'a obſervée de même en France, il y a quelques années, ſur-tout à Provins, dans un jardin, où elle a excité l'attention & l'admiration des curieux. Pluſieurs perſonnes en ont mangé, & perſonne n'en a été incommodé.

VII. *Veſſe-de-loup à grappe (pl. CCI, fig. 5 ; & Synon.*

des eſpéces, n.° 31, f). Cette eſpèce que J. Bauhin a fait connoître, eſt un lycoperdon à tige & à ſurface unie, de couleur un peu biſe, qui croît au nombre de pluſieurs groupés & réunis, & dont la chair eſt blanche. Ses globes n'ont guère plus d'un pouce de diamètre. On la trouve au bois de Boulogne en automne : il y auroit de l'imprudence & du danger à en faire uſage.

VIII. *Veſſe-de-loup montée (pl. CCI, fig. 6 ; & Synon. des eſpéces, n.° 73, a).* Cette eſpèce que Ray ſemble avoir fait connoître, eſt un petit lycoperdon d'environ trois pouces de hauteur, avec une tête d'un pouce environ de diamètre, de couleur très-blanche, & greiné ou verruqueux, qu'on trouve ſur la pelouſe dans les routes des bois, en automne. Sa chair eſt un peu ferme, d'une odeur aſſez agréable; eſſayée ſur les animaux, elle les altère beaucoup, mais ne leur nuit pas d'ailleurs. Je crois malgré cela, qu'il ne ſeroit pas prudent d'en faire uſage.

Il y a encore un petit lycoperdon à tige longue, que Tournefort a fait connoître *(Synon. 73, e)*, & dont il a donné la figure, qui ne paroît qu'une variété de l'eſpèce précédente *(pl. CCI, fig. 7)*.

FAMILLE 119.

Veſſes-de-loup à pluſieurs écorces.

LES plantes de cette famille différent de celles dont on vient de faire mention, en ce qu'indépendamment de la peau ou écorce qui renferme les ſemences, elles ont une autre ou pluſieurs enveloppes ou quelque appareil de parties ſemblables. Elles ſont toutes d'ailleurs de qualités ſuſpectes. On peut les réduire à cinq eſpèces principales : qui ſont, la *Veſſe-de-loup étoilée* ou l'*Etoile de terre*, la *petite Etoile à bombe*, la *Veſſe-de-loup en robe*, la *Veſſe-de-loup en voûte, colletée*, & la *Veſſe-de-loup en voûte & à piliers.*

1. *La Veſſe-de-loup étoilée* ou l'*Etoile de terre (pl. CCII, fig. 1 ; & Synon. des eſpèces, n.° 133)*. Cette eſpèce que

Ray & Boccone ont fait connoître, eſt un lycoperdon de couleur brune, d'un pouce environ de hauteur, dont l'enveloppe extérieure, de l'épaiſſeur d'une forte lame de couteau, ſe découpe conſtamment en ſix ou en ſept portions égales, & repréſente comme une étoile, ayant à ſon centre un petit globe qui s'ouvre à ſon ſommet pour répandre ſes ſemences.

Il y en a de deux ſortes principales; l'une dont le globe n'eſt couvert que d'une peau mince, & une autre dont ce même globe a pour écorce une enveloppe dure, ferme, d'une ligne environ d'épaiſſeur, qui ſe conſerve très-long-temps ſans s'altérer. On ne connoît aucun uſage à cette eſpèce.

II. *La petite Étoile à bombe (pl. CCII, fig. 2; & Syn. des eſpèces, n.° 277).* Cette eſpece que Micheli a fait connoître, & dont il a fait un genre *(Syn. des genres, n.° 63)*, eſt un très-petit lycoperdon, qui n'a pas plus de trois lignes d'étendue, dont l'enveloppe extérieure ſe diviſe en cinq ou ſix portions étoilées, & dont le globe, de la groſſeur d'une groſſe tête d'épingle, eſt lancé par un mouvement élaſtique de la plante, comme par un reſſort qui ſe débande, à quelque diſtance, en décrivant une courbe, & à la manière d'une bombe qui ſeroit lancée d'un mortier. Cette plante qui n'eſt d'aucune utilité connue, n'eſt que curieuſe.

III. *La Veſſe-de-loup en robe (pl. CCII, fig. 3; & Synon. des genres, n.° 101, p. 514).* Cette eſpece que Micheli a fait connoître, & dont M. Adanſon a fait un genre, eſt un lycoperdon blanc de trois ou quatre pouces de hauteur, à tige, à racines & à enveloppe peluchée qui ſe découpe en pluſieurs portions, & dont la plante ſe dépouille entièrement. Cette eſpèce paſſe en Italie pour bonne à manger.

IV. *Veſſe-de-loup en voûte, collétée (pl. CCII, fig. 4; & Synon. des eſpèces, n.° 133).* Cette eſpèce eſt encore un lycoperdon en étoile, mais diſpoſée de manière que les ſegmens épais qui la forment, ſont recourbés en deſſous, forment un vide, ſemblent ſoulever la plante en ſe relevant;

cette ci

celle-ci a de plus que la première eſpèce, à laquelle elle reſſemble d'ailleurs, une membrane qui embraſſe le globe en manière de collet. Elle eſt de couleur blanchâtre, a une odeur nauſéeuſe, & paroît d'un uſage très-ſuſpect. On la trouve à Fontainebleau, en automne.

V. *Veſſe-de-loup à voûte & à piliers (pl. CCII, fig. 5, 6; & Syn. des eſpèces, n.° 89).* Cette eſpèce eſt un lycoperdon que Séger a fait connoître le premier dans les Mémoires des curieux de la nature, mais ſous un nom & une figure capables d'en donner une idée peu juſte, ayant fait repréſenter ſous le titre de *fungus antropomorphos*, un groupe de ces plantes qui, comme des hommes, ſemblent ſe tenir par la main, ont des bras, des cuiſſes, des jambes, & juſqu'aux traits de la figure humaine *(a)*. Dans un autre endroit du même ouvrage, on le trouve ſous le titre de *champignon repréſentant l'agneau paſcal, &c.* Il eſt certain que ce lycoperdon eſt d'une forme bizarre & extraordinaire. La figure qu'en a donnée Seger, en repréſente pluſieurs qui avoient pris naiſſance l'un à côté de l'autre; mais l'imagination du deſſinateur ou de l'auteur lui a ôté tout ſon mérite & preſque la vérité. Cette plante, avant de ſortir de ſon enveloppe, eſt d'une forme ovale, *voyez figure 5*; à meſure qu'elle s'étale, elle paroît ſe diviſer en trois parties, dont l'une, l'inférieure, eſt une portion de l'enveloppe diviſée en quatre pièces, ſervant de baſe ou de ſoutien à autant de prolongemens de ſubſtance qui y portent deſſus, & qui ſont comme les piliers ou colonnes de la plante, leſquels en forment la partie moyenne : cette partie eſt ſéparée de la ſupérieure par un autre prolongement de ſubſtance qui lui ſert de ſoutien & qui porte un globe inégal un peu aplati, renfermant les ſemences. Dans la figure donnée par Seger, ce globe de la partie ſupérieure forme la tête, le prolongement qui le porte, le cou, les

(a) Cette mauvaiſe figure donnée par Seger, a été copiée par Sterbeeck, & ſe trouve juſque dans le recueil de champignons qu'a laiſſé M. de Buffon, & dont on a parlé pag. 290.

quatre piliers, les bras, les épaules, & les quatre ſections de l'enveloppe, les hanches, les cuiſſes; l'imagination du peintre a ajouté à une de ces figures un nez, une bouche, des yeux.

Du reſte, cette plante qui eſt blanchâtre, & qu'on trouve en France, en Allemagne, dans la Romagne & ailleurs, ſeroit d'un uſage peu ſûr. Battara, Schæffer & Batſch en ont donné des figures exactes.

FAMILLE 120.

Veſſes-de-loup véſiculeuſes.

Les plantes de cette famille ſe font remarquer par leur forme de veſſie plus ou moins globuleuſe ou alongée, par leur écorce unie, très fine, & par leur pouſſière ſéminale noire, ſemblable au pouſſier de charbon. Ces ſortes de plantes ſont en général paraſites, & ſe trouvent ou ſur le bois, le tan, ou ſur les plantes graminées. Leur pouſſière eſt ordinairement un peu graſſe & d'un uſage nuiſible, lorſqu'elle eſt priſe avec les alimens. A raiſon de la forme & de la manière d'être de ces productions, elles ſont de deux ſortes principales; ou en forme de veſſie aplatie, ou en véſicules rondes & diſtinctes.

1. *En forme de veſſie aplatie.*

Les veſſes-de-loup véſiculeuſes de cette diviſion, ſont celles qui reſſemblent à un ſac ou à une veſſie pleine, alongée ou aplatie. Il y en a deux eſpèces principales; la *Fleur de tan*, & le *Charbon des blés*.

I. *La Fleur de tan (pl. CCIII, fig. 1, 2; & Synon. des eſpèces, n.° 85, b).* Cette eſpèce que Marchand a fait connoître dans les Mémoires de l'académie des ſciences, *an.* 1727, eſt une production qu'on trouve principalement en été, ſur le tan, de forme de gâteau ou de petit pain de couleur jaune citron, de ſubſtance molle, pulpeuſe, couverte d'une écorce fine, qui finit par ſe crever, & laiſſe voir une pouſſière noire. On ne lui connoît aucun uſage.

II. *La Nielle* ou *Charbon des blés (pl. CCIII, fig. 3, 4; & Synon. des eſpèces. n.° 85, c).* Cette eſpèce dont preſque tous les écrivains agronomes ont fait mention, eſt un lycoperdon de couleur de violette foncé, couvert d'une pélicule tendre en forme de veſſie alongée, prenant naiſſance ſur l'épi des blés, qui ſe crève pour peu qu'on y touche, & qui renferme une pouſſière ſéminale noire fine, un peu graſſe, laquelle s'attache facilement aux doigts qu'elle noircit. Elle occupe ordinairement un côté de l'épi, & ſon origine ne peut être attribuée qu'à l'effet de cette pouſſière noire ſéminale, ſeule capable de la reproduire.

Il y a même apparence que la *rouille des blés* tient à la même famille de plantes, & n'eſt autre choſe qu'un de ces lycoperdons ou un mucor de Linné. Cette conjecture acquiert un degré de probabilité de plus, depuis les nouvelles obſervations de M. l'abbé Fontana.

2. *En véſicules rondes & diſtinctes.*

Les veſſes-de-loup véſiculeuſes en véſicules rondes & diſtinctes, ſont celles qui ſe forment ſans agrégation, c'eſt-à-dire, iſolées & parfaitement globuleuſes. A raiſon de leur couleur & de leur conſiſtance, on pourroit en diſtinguer un grand nombre d'eſpèces, qu'on réduit ici à trois principales, qui ſont la *Carie des blés* ou *Cloque*, la *Veſſe-de-loup ſanguine*, & les *Gouttes de ſang* & de *lait.*

III. *Carie des blés* ou *Cloque (pl. CCIV, figure 1; & Synon. des eſpèces, n.° 83, pag. 547 & 590).* Cette eſpèce, dont les écrivains agronomes ont encore fait mention, eſt un lycoperdon de forme exactement globuleuſe, de la groſſeur d'un petit pois, de couleur brune, qu'on trouve à la place du grain dans la balle des épis des blés, ſur-tout du froment. On le diſtingue des bons grains par ſa groſſeur, qui eſt beaucoup plus forte, par ſa forme exactement globuleuſe, par ſa couleur brune, & par ſa légèreté qui eſt telle, qu'il ſurnage toujours l'eau. Lorſqu'on le crève, il en ſort une pouſſière

sèche, noire & fétide, qui se trouvant mêlée au grain, & passant sous la meule, donne à la farine une couleur brune ou violette, & en rend l'usage très-mal-sain. Voilà pourquoi avant d'employer le grain où l'on soupçonne la carie, il est avantageux de le mettre dans l'eau pour l'en priver : on enleve avec facilité tous ces grains ronds & bruns qui surnagent, & qu'on appelle vulgairement *cloques*. Leur origine est sans doute la même que celle de la nielle, c'est-à-dire, tient à la poussière séminale qui, portée soit par le vent, soit par tout autre accident & dans des circonstances particulieres, dans la balle du grain, lui donne naissance.

IV. *Vesse de-loup sanguine (pl. CCIV, fig. 2; & Synon. des espèces, n.° 83)*. Cette espece que Loëtel & Boccone ont fait connoître, est un petit lycoperdon, gros comme un pois & couleur de sang, qu'on trouve sur le bois qui se gate. Ces lycoperdons sont quelquefois isolés, quelquefois au nombre de deux. Leur couleur rouge finit par se ternir, & devient d'un violet foncé. Ils renferment d'abord une pulpe couleur de safran, qui finit par devenir noire & pulvérulente.

V. *Les Gouttes de sang* & de *lait (pl. CCIV, figure 3; & Synon. des espèces, n.° 84, b, 3)*. Cette espèce que Ray a fait connoître, & dont Micheli a fait un genre (*Synon. des genres, n.° 63, pag. 512*), differe des précédentes non-seulement par sa petitesse, mais par la substance contenue dans l'intérieur, qui est une liqueur jaune ou blanche. On en trouve qui sont couleur de sang, & d'autres blanches. On les appelle *gouttes de sang, gouttes de lait, morgane*.

FAMILLE 121.

Moisissures en barbe.

LES plantes de cette famille different des précédentes principalement par un filet en forme de tige qui les porte : elles se font aisement reconnoître à leur ténuité & à leur forme de champignon, avec tige & tête semblables à ces

petites épingles qu'on appelle vulgairement *camions*, & à la circonſtance de naître en touffe ou en famille; ce qui leur donne une apparence de barbe. Elles croiſſent principalement ſur d'autres ſubſtances végétales qui ſe gâtent, telles que le pain, le melon & autres fruits; & on les connoît vulgairement ſous le nom de *moiſiſſure*. Ces petites plantes ont ſouvent fixé l'attention des plus grands phyſiciens. Sterbeeck, Marſigli & Malpighi en ont fait repréſenter pluſieurs groſſies au microſcope. Mais en les groſſiſſant ainſi, on riſque de faire méconnoître la nature & de la ſacrifier au plaiſir des belles repréſentations; c'eſt ce qui eſt ſouvent arrivé. A raiſon de leur forme & de leur couleur, on pourroit en multiplier les eſpèces à l'infini; mais ces ſortes de plantules, qu'on ne préſente ici d'après nature que pour en donner une idée à peu-près juſte, ne méritent pas une attention particulière dans un ouvrage uniquement conſacré à l'utilité publique. On peut les réduire à deux eſpèces principales, la *Moiſiſſure en barbe, blanche*, & la *Moiſiſſure en barbe, verte*.

I. *Moiſiſſure en barbe, blanche* (*pl. CCIV, fig. 4; & Synon. des eſpèces, n.° 84, a, 2*). Cette eſpèce que Ray, Buxbaum & autres ont fait connoître, eſt une moiſiſſure, de couleur blanche, qu'on trouve ſur les fruits qui ſe gâtent.

II. *Moiſiſſure en barbe, verte* (*pl. CCIV, fig. 5; & Synon. des eſpèces, n.° 84, a, 6*). Cette eſpèce que Linné a fait connoître, eſt cette moiſiſſure verte en touffe qu'on trouve ſur-tout ſur le pain qui ſe moiſit.

FAMILLE 122.

Veſſes-de-loup tubuleuſes.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles des précédentes par la diſpoſition de leur corps, compoſé de pluſieurs tuyaux cylindriques réunis en maſſe, plus ou moins arrondie ou globuleuſe. On en a obſervé de pluſieurs ſortes: nous n'en offrirons qu'une eſpèce pour en donner une idée.

La *Veſſe-de-loup guêpière (pl. CCIV, fig. 6; & Synon. des eſpèces, n.° 138, b).* Cette eſpèce que Batſch a fait connoître, & dont on voit ici la figure, eſt un lycoperdon de couleur fauve éteint, compoſé de pluſieurs petits tuyaux réunis en maſſe ovale, & dont les ſommités s'ouvrent pour donner iſſue à la pouſſière ſéminale. On lui donne le nom de *guêpière*, à cauſe de la reſſemblance de ſes tuyaux avec des cellules de guêpes.

FAMILLE 123.

Bourſettes à barreaux ou *charnues.*

LES plantes de cette famille diffèrent de celles des précédentes, en ce que leur corps, au lieu d'être en globe fermé ou en une maſſe globuleuſe renfermant les ſemences, eſt à jour & compoſé comme de barreaux croiſés, à l'intérieur ou aux parois deſquels adhèrent les ſemences. Ces ſortes de plantes ſont en général d'un uſage dangereux. Elles ſont connues des botaniſtes ſous le nom de *clathrus. (Voy. Synon. des genres, n.° 26, page 511).* Il y en a deux eſpèces principales, la *Bourſette blanche*, & la *Bourſette rouge.*

I. *Bourſette blanche (pl. CCIV, fig. 7; & Synon. des eſp. n.° 22, c).* Cette eſpèce que Sterbeeck a fait connoître & dont il a donné la figure, eſt une plante fongueuſe à barreaux, qui ſort d'une bourſe ou enveloppe qui diſparoît preſque entièrement, de couleur blanche, & d'une chair aſſez ferme, de deux à trois pouces de hauteur, ſur deux & demi environ de diamètre. Sterbeeck la donne pour avoir des qualités d'un effet douteux; je crois en effet, qu'il ſeroit très-imprudent d'en faire uſage.

II. *Bourſette rouge (pl. CCIV, figure 8; & Synon. des eſp. n.°. 22, a).* Cette eſpèce que Céſalpin & Fabius Columna ont fait connoître, eſt une plante fongueuſe à barreaux, de couleur rouge, avec une enveloppe blanche légèrement teinte de couleur rouſſe. Cette plante, qui peut avoir trois pouces

& demi de diamètre ou d'étendue, eſt ferme, d'un beau rouge de feu, & frappe autant la vue par ſa couleur vive que par la diſpoſition de ſes branches entrelacées & formant des ouvertures comme en loſanges réguliers : elle ſe deſsèche & ſe conſerve bien.

Un accident communiqué par M. Aymen, habile naturaliſte, & médecin, à Caſtillon, a fait connoître les effets de cette plante ſur le corps humain. M. Aymen rapporte qu'une jeune perſonne ayant mangé un morceau de cette plante, éprouva, deux heures après, une tenſion conſidérable & douloureuſe au bas-ventre, avec des convulſions violentes, où elle perdit la parole & tomba dans un aſſoupiſſement qui dura cinquante-deux heures. On parvint à diſſiper ces accidens par l'uſage de l'ipécacuanha qu'on lui donna à la doſe de dix grains, & qui lui fit rendre en vomiſſant un morceau de ce champignon avec deux vers, & une portion de ſubſtance ſemblable à celle de la tunique veloutée de l'eſtomac, teinte de filets de ſang. On employa encore avec ſuccès le lait, l'huile d'amandes douces, l'eau de poulet, & les fomentations émollientes ſur le bas-ventre. L'uſage du lait continué pendant ſix mois, la rétablit parfaitement.

FAMILLE 124.

Bourſettes à réſeau.

Les plantes de cette famille diffèrent de celles de la précédente, en ce qu'elles ſont bien moins grandes, n'ont pas de barreaux entrelacés, mais un corps à réſeau doué d'élaſticité. Ces plantes dont Micheli a donné le premier des notions exactes, ſont sèches & n'ont pas de chair. Elles ſont connues des botaniſtes ſous les noms de *clathroïdes*, de *ſtemonitis*, *&c.* (*Voyez Synon. des genres*, *n.° 81*, *p. 513*). Il y en a deux eſpèces principales, l'une dont la tige ſe prolonge juſqu'au haut de la plante, & l'autre dont la tige ne s'étend pas au-delà de l'enveloppe. Pour en donner une idée, on n'en rapportera qu'une eſpèce, qui eſt la rouge.

Bourſette à réſeau, rouge (pl. CCIV, fig. 9; & Synon. des eſp. n.° 135). Cette eſpèce que Ray paroît avoir fait connoître, eſt une plantule qui n'a pas plus de trois à quatre lignes de hauteur, d'une belle couleur rouge pourprée, qu'on trouve ſur le bois humide, dont la partie reticulaire ou le réſeau comprimé d'abord par l'enveloppe, & faiſant effort contre ſes parois, finit par la rompre & ſe débande avec effort. Cette eſpèce n'a pas ſa tige prolongée juſqu'au ſommet de la plante. On ne lui connoît aucun uſage.

RÉSUMÉ.

RÉSUMÉ GÉNÉRAL.

Il réſulte de l'expoſé qu'on vient de faire ſur les champignons, que ces productions, regardées anciennement comme des végetaux imparfaits, forment en botanique un ordre particulier de plantes ſimples, très-diſtinct de tous les autres, qui paroît tenir le milieu entre les fucus ou varecs & les lichens; que les ſemences ſont les ſeules parties de la fructification qui ſoient ſenſibles dans ces plantes, & les ſeules en même temps qui paroiſſent capables de les reproduire; que ces végétaux en général d'une production très-prompte, d'une durée très-courte, ne préſentent d'abord à l'œil qu'une mucoſité informe, qui ſemblable à une pate qui lève, s'étend, ſe bourſoufle, & qui pour acquérir ſon entier développement, a beſoin, du moins dans un grand nombre d'eſpèces, d'un mouvement intérieur qui offre les phénomènes d'une vraie fermentation, dont on arrête même les progrès, par les procédés uſités en pareil cas *(tome II, p. 11)*.

Qu'on peut conſidérer en général un champignon comme un corps végétal, d'une ſubſtance charnue, particulière, éminemment aqueux, puiſqu'il contient ordinairement les ſept huitièmes de ſon poids d'eau, aromatiſé pour l'ordinaire par une huile eſſentielle, volatile, qui lui donne l'odeur & le goût, & que ce corps eſt plus propre en général à ſervir d'aſſaiſonnement que d'aliment, quoiqu'il y en ait pluſieurs eſpèces qui fourniſſent à l'homme & aux animaux une nourriture abondante & aſſez ſaine.

Il réſulte du même expoſé, que depuis Théophraſte juſqu'au temps d'Hermolaüs, de Ruelle, de Céſalpin, de Tragus (Boeck) de Porta & de Cluſius (l'Ecluſe), on ne trouve que quelques connoiſſances vagues & très-ſuperficielles ſur ces plantes; mais qu'à l'époque de ces auteurs, qui fut celle du renouvellement des lettres en Europe, on commença à en faire des diſtinctions un peu méthodiques, c'eſt-à-dire,

quelques collections d'eſpèces analogues, connues ſous le titre de *genres;* que depuis cette époque juſqu'à celle de Ray & de Tournefort, les caractères des diſtributions ou diviſions générales qu'on fit pour les champignons, ne furent tirés que de la conſidération des lieux ou des corps ſur leſquels ils croiſſent, de la ſaiſon où on les trouve, de leurs qualités bonnes ou mauvaiſes, ou de quelques rapports de forme ou de manière d'être vagues; mais qu'à l'époque de ces deux botaniſtes, qui fut celle des grandes lumières, & du principal débrouillement du chaos en botanique, on commença à former des genres mieux établis, mieux nommés; (tels ſont ceux de Tournefort), & des diviſions des champignons dont les caractères furent déduits, principalement de la ſtructure des parties, manière imitée enſuite avec ſuccès par Dillen, par Vaillant, leurs éleves ou leurs ſectateurs, & ſur-tout par Micheli, qui joignit à ces caractères l'état ou diſpoſition particulière des parties de la fructification juſqu'alors inconnues, & en déduiſit ſes principales diſtributions pour les champignons; premier exemple d'un ſyſtème de méthode particulière pour ces plantes, ſuivi ou imité depuis, ſur-tout par Hill, Gleditſch, Adanſon, Hedwig, mais négligé par d'autres, tels que Battara, Linné & ſes ſectateurs, qui adoptèrent les genres, ſoit de Tournefort, ſoit de Dillen, ſans égard à la diſpoſition des parties de la fructification; mais que de toutes ces méthodes ou manières, quelques genres de Micheli & de Haller, il n'y en a pas qui puiſſe ſatisfaire entièrement, puiſque celles qui ſont fondées ſur la diſpoſition des parties de la fructification, ont, entre autres inconvéniens, celui d'exiger le ſecours du microſcope ou de la loupe pour être ſuivies, & que celles qui ſont fondées ſur la ſtructure particulière des parties apparentes, ont pour baſe une choſe peu ſolide, qui eſt cette même ſtructure, très-ſujette à varier dans les champignons; & que d'ailleurs perdant entièrement de vue ce qui conſtitue le plus eſſentiellement la nature de la plante, ſes principaux attributs, ne la conſidérant que d'un côté difficile à ſaiſir

ou variable, elles ne ſauroient remplir l'objet qu'on ſe propoſe, qui eſt de faciliter la recherche & la connoiſſance de ces plantes & d'offrir des réunions d'objets analogues.

Il réſulte encore de ce travail, que la manière la plus ſûre d'offrir des réunions d'eſpèces véritablement analogues, c'eſt-à-dire, les genres naturels, s'il y en a (ce qui eſt la choſe la plus difficile & la plus déſirable), conſiſte à faire des rapprochemens de plantes qui ſe reſſemblent non-ſeulement par des rapports de ſtructure ou de forme, mais par les attributs les plus eſſentiels, tels que la nature de leur tiſſu ou ſubſtance, celle de leurs principes & de leurs qualités, baſes ſur leſquelles les genres qu'on trouve ici ſont principalement établis; que la différente nature des agarics, par exemple, nous a obligés, à l'exemple de Micheli, d'en former pluſieurs dans cet ordre de plantes; qu'au contraire les grands rapports de forme, de ſubſtance ou de tiſſu entre toutes les eſpèces du champignon à tige & à chapiteau, nous ont forcés, comme l'avoit fait Tournefort, de les ſoumettre toutes, quelque nombreuſes qu'elles ſoient, à un ſeul genre, mais réunies ſous pluſieurs tribus ou familles; que par le même principe on a été obligé de diſtinguer les truffes des veſſes-de-loup en deux genres diſtincts, comme l'avoient fait Tournefort & Micheli; qu'il en eſt de même des autres genres, trop multipliés peut-être par Micheli, par Hill, par M. Adanſon, mais certainement point aſſez par Linné & ſes ſectateurs, & qu'à cet égard, ainſi que relativement aux familles ou aux autres diviſions ou diſtributions, on n'a ſuivi d'autre loi que celle de la nature, la ſeule qui ait le droit de ſubjuguer.

Il réſulte du même travail, qu'on trouve en Europe environ mille eſpèces de champignons ou plantes fongueuſes *(a)*, & que de tous les pays de cette partie du monde, l'Italie

---

(a) Voyez la Synonymie des eſpèces, avec leurs variétés, qu'on peut regarder à la rigueur comme autant d'eſpèces, ou du moins qui ont été données pour telles, & qui montent à environ neuf cent cinquante, compriſes dans les quatre cent vingt-neuf numéros d'eſpèces principales.

paroît être celui qui en produit le plus, à en juger par l'énumération donnée par Micheli, qui, à la vérité, n'a rien négligé, a fait peut-être même de quelques variétés des espèces, mais qui a porté celles-ci au-delà de mille; qu'après l'Italie, la France semble être le pays le plus riche en productions de cette sorte, puisqu'on en trouve ici environ quatre cent trente-trois espèces, dont il faut déduire à la vérité une vingtaine tirées des pays étrangers, lesquelles peuvent être amplement suppléées, soit par celles qu'on a négligé de décrire, à raison de leur extrême petitesse, ou pour ne pas trop multiplier les objets sans nécessité, dans un ouvrage destiné uniquement à l'utilité publique & déjà très surchargé, soit par celles qui restent à découvrir; qu'après la France, la Suisse paroît être la contrée qui en produit le plus, d'après Haller, qui en fait monter le nombre à trois cent soixante-une espèces; & qu'en suivant ainsi la même gradation, la Bavière *(a)* va à peu-près de pair pour le nombre avec le Brabant *(b)* & la marche de Brandebourg *(c)*, la Carniole *(d)* avec les environs d'Iéna *(e)*, l'Angleterre *(f)* & la Hesse *(g)*; & la Hongrie *(h)* avec la Prusse *(i)*, quoiqu'il soit très-douteux que chez aucun de ces auteurs l'énumération soit complette, comme l'Ecluse, par exemple, l'a fait remarquer avec raison des champignons de Hongrie, qui en produit beaucoup plus, & dont il n'a exposé que les espèces principales & remarquables. D'où il suit qu'en général les pays un peu chauds & les tempérés paroissent non-seulement les plus favorables à la production des champignons, mais les plus

---

(a) Schaeffer en marque 298 espèces aux environs de Ratisbonne.

(b) Sterbeeck, 270, pour le Brabant.

(c) Gleditsch, pour la Marche de Brandebourg, 78 espèces principales, avec 215 variétés qui forment pour d'autres presque autant d'espèces.

(d) Scopoli, environ 200, pour la Carniole.

(e) Batsch, à peu-près le même nombre, pour les environs d'Iena.

(f) Ray, près de 200, pour l'Angleterre.

(g) Dillen, presque le même nombre, pour les environs de Gieſſen, dans la Hesse.

(h) L'Ecluse, 105 espèces, pour la Hongrie.

(i) Loesel, 70, pour la Prusse.

propres à donner naiſſance à un plus grand nombre d'eſpèces; ce qui s'accorde d'ailleurs avec les obſervations des botaniſtes & des voyageurs, qui, quoiqu'ils ayent fait remarquer, par exemple, que la Tartarie & la Ruſſie en produiſent un grand nombre (ce qui eſt vrai, & remarquable chez des peuples errans qui en font leur principale nourriture), n'ont pas voulu parler de la quantité d'eſpèces diverſes, mais de quelques-unes qui y croiſſent en grande abondance.

Il ſuit encore du même expoſé, que dans tous les pays, le nombre des champignons feuilletés eſt le plus conſidérable, & ſurpaſſe même quelquefois la totalité des autres, puiſque Micheli en marque ſix cent vingt-cinq eſpèces de ce genre, aux environs de Florence; Haller, cent cinquante-ſix, en Suiſſe; Sreditich, trente-deux, ſur une totalité de ſoixante-dix-huit, dans la Marche de Brandebourg; Scopoli, cent vingt-un, dans la Carniole; Schaeffer, cent ſoixante-un, aux environs de Ratiſbonne; Dillen, quatre-vingt-quatorze, dans la Heſſe; nous, environ deux cent cinquante-huit pour la France; & les autres auteurs les marquant à peu-près, dans la même proportion.

Il en réſulte encore que ceux d'une ſubſtance frêle & délicate paroiſſent appartenir plus particulièrement aux pays chauds ou tempérés qu'aux autres; que ceux au contraire d'un tiſſu ferme & coriace, tels que les agarics & pluſieurs ſortes de morilles, tiennent plus aux pays froids; que ces plantes ſemblent ſe reſſentir encore de la nature des lieux & des climats; qu'en général les champignons d'Allemagne ont quelque choſe de plus agreſte, de plus rude, ſoit dans les couleurs, ſoit dans les formes, que ceux de France; que ceux-ci ont de même en général leurs formes moins bien deſſinées & leurs couleurs moins brillantes que ceux d'Italie, &c.

Il en réſulte encore, qu'il y a des eſpèces qui ſemblent n'appartenir qu'à certains climats, & d'autres qui paroiſſent être de tous les pays; que l'oronge, par exemple, les mouſſerons à tête ronde, les truffes, les bourſettes, plantes

des pays chauds, ne ſe trouvent plus au-delà du 49.e ou 50.e degré de latitude ſeptentrionale; tandis que le champignon de couche, le poivré-laiteux blanc, la coulemelle, les girandets ou chanterelles, les chevrotines, les cèpes francs, certains agarics bons à manger, c.-à-d. la plupart des eſpèces franches & de bonne qualité, dont on peut faire uſage ſans danger, ſe trouvent par-tout, à ce qu'il paroît, & même en grande quantité; ce qui eſt une nouvelle preuve des bienfaits de l'auteur de la nature, qui a répandu plus généralement & multiplié beaucoup plus les eſpèces de bonne qualité ou d'un effet abſolument nul ſur les animaux, que les malfaiſantes; quoique cette aſſertion ſe trouve contraire au témoignage de beaucoup d'auteurs, qui n'ayant pas pris l'expérience pour guide, ont mieux aimé accuſer preſque tous les champignons indiſtinctement, que de ſe donner la peine de les examiner; que chaque pays en génerl a quelques champignons particuliers & de très-bonne qualité, qu'on ne trouve pas ailleurs, & qu'à cet égard tout eſt compenſé dans la nature.

Il ſuit encore de l'expoſé qu'on a fait, que s'il y a des eſpèces de bonne qualité généralement répandues par-tout, il y en a auſſi de qualité ſuſpecte, ce dont la fauſſe oronge, certains cèpes changeant de couleur, &c., offrent des exemples; que les qualités, pernicieuſes ou non, de ces plantes ne dépendent ni des climats, ni de la culture, ni de l'expoſition, ni des ſaiſons, ni des corps ſur leſquels elles croiſſent, ou avec leſquels elles peuvent ſe trouver accidentellement en contact, mais de leur nature propre, c'eſt-à-dire, de leurs principes inhérens; & qu'une eſpèce bien déterminée eſt à cet égard la même par-tout, du plus au moins, dans quelque circonſtance qu'elle naiſſe; mais qu'il y en a qui, ſans nuire au moment de leur naiſſance ou dans leur fraîcheur, nuiſent conſtamment dans leur maturité, ce dont on a un exemple frappant, dans les lycoperdons ou veſſes-de-loup, qui ſont preſque tous dans ce cas.

Il réſulte également de cet expoſé, qu'il y a des familles,

des genres, des ordres, des claſſes même entières, dont aucune eſpèce n'eſt d'un effet nuiſible & dont preſque toutes même ſont bonnes à manger, tandis qu'il y en a d'autres qui n'en renferment que de ſuſpectes; que parmi les nombreuſes familles, par exemple, du champignon proprement dit ou huitième genre, il y en a dont toutes les eſpèces, juſqu'à celles dont on fait uſage même, ſont ſuſpectes, ou très-ſujettes à s'altérer, tandis qu'il y en a d'autres qui n'en renferment que d'excellente nature & qui ne ſont ſujettes à aucun alteration pernicieuſe; que ſur une totalité d'environ quatre cent trente, dont on trouve ici l'énumération, il y en a environ cent dont on peut faire impunément uſage, à peu-près quatre-vingt, de plus ou moins nuiſibles ou qui incommodent ſenſiblement, & environ deux cent cinquante, d'un effet abſolument nul ſur les animaux & qui le ſeroit vraiſemblablement de même ſur l'homme.

Il réſulte encore, que parmi les moyens que l'ignorance ou la ſuperſtition a dictés pour faire connoître les qualités des champignons, ſoit en les touchant, ſoit en les faiſant bouillir avec des ſubſtances particulières, il n'y en a point auquel on puiſſe ſe fier, & qu'à cet égard le ſens de l'odorat eſt bien plus sûr, & même celui de tous le moins ſujet à tromper, lorſqu'on n'a pas aſſez de connoiſſances ſur les champignons & qu'il s'agit dans l'inſtant de préjuger leurs qualités; qu'il paroît que c'eſt à l'aide de ce ſens, en général beaucoup plus exquis chez les animaux que dans l'homme, que la nature les garantit des accidens auxquels ils ſeroient perpétuellement expoſés ſans ce guide; que relativement aux odeurs, on doit ſe méfier en général de tout champignon qui en a une forte, trop exaltée, fut-elle celle de bon champignon, mais ſur-tout une herbacée, de terre humide, fade, vireuſe ou approchant de celle de la ciguë, enfin, de toute odeur qui ne flatte point l'odorat, telles que celles de térébenthine, de fumier de cheval, de foie de ſoufre, &c.; qu'au contraire on doit préjuger très-favorablement en général tout champignon qui a un parfum agréable, comme une odeur de

cerfeuil, de roſe, d'amande amère, de farine frais moulue; ou une odeur franche & ſuave de champignon ou de mouſſeron, & qu'à cet égard la nature ne trompe pour ainſi dire jamais.

Il ſuit encore de ce qu'on a dit, que plus la ſtructure de ces plantes eſt ſimple, c'eſt-à-dire, que moins elles ont de parties diſtinctes, moins il y a à craindre de leur uſage, & *vice versâ*; qu'en général l'ordre des agarics eſt moins ſuſpect que celui des champignons à chapiteau & à tige; ceux-ci beaucoup plus que les morilles ou tous autres champignons membraneux; ceux-ci auſſi peu que les clavaires ou les truffons; ceux-ci plus que les truffes; mais celles-ci infiniment moins que les veſſes-de-loup, dont il n'y a pas une ſeule eſpèce d'un uſage ſûr.

Qu'on doit préjuger beaucoup plus favorablement en general tout champignon qui croit aux lieux découverts & ſur les plantes graminées, comme ſur les friches, que ceux qui croiſſent à l'ombre, dans les endroits ſombres & humides des bois, du debri des feuilles pourries des arbres, & que parmi ceux-ci, on doit ſe métier ſur-tout de ceux qui ont la chair molle, la ſurface humide, qui ſortent de quelque enveloppe, ou qui ſont couverts comme de petites peaux; qu'on doit ſe métier beaucoup moins de ceux qui ont un ſuc ruiſſelant, quelque abondant, quelque âcre qu'il ſoit, ou la ſurface glaireuſe; & qu'en general tout champignon à ſubſtance légère, blanche, caſſante, un peu ferme, à ſurface ſeche, eſt infiniment moins à redouter pour l'uſage, en quelque lieu qu'il croiſſe, que celui qui eſt d'une ſubſtance lourde, d'une chair molle, grenue, qui n'eſt pas blanche, ou qui change de couleur lorſqu'on la coupe, & qui eſt chargée d'humidité.

Qu'en général, tout champignon qui ſe conſerve bien, doit être tenu pour bien moins ſuſpect que celui qui ſe corrompt bientôt, ou qu'on ne peut conſerver que par artifice; que les indices qu'on pourroit tirer de la déguſtation, ſont en général bien peu ſurs, puiſque l'âcreté preſque brulante,

brûlante, ou l'amertume dont la plupart ſont doués, ne ſont point des marques de vénénoſité, mais qu'on doit appréhender toujours l'uſage de ceux qui ſont d'un goût fade, d'une ſaveur acerbe, acide, nauſéeuſe, ou qui porte une ſorte d'aſtriction à la gorge.

Que la préſence des vers, ſur-tout celle des limaces, & les entames faites par les animaux, tels que les bêtes fauves ou autres, bien loin d'annoncer des qualités ſuſpectes dans un champignon, peuvent ſervir au contraire d'indice en général de leurs bonnes qualités, du moins de la partie entamée; car il eſt de fait que les animaux quelconques, non-ſeulement ne dévorent jamais les eſpèces nuiſibles, ou qui le deviennent en maturité, telles que les veſſes-de loup, mais ne touchent pas même à la partie nuiſible d'un champignon, lorſqu'il eſt compoſé de deux ſubſtances, dont l'une l'eſt ou le devient, & l'autre ne l'eſt pas, comme il y en a quelques exemples.

Que les champignons nuiſent, en général non par la quantité, mais par leurs ſeules qualités nuiſibles, qui dépendent dans les uns, d'un principe particulier de nature réſineuſe & fixe, très-diſtinct du principe qui donne la ſaveur & l'odeur; dans d'autres d'un état de fermentation actuelle; dans d'autres, de la maturité de la plante, prête à jeter ſes ſemences, ou tombant en diſſolution; dans d'autres, de leur tiſſu coriace, & dans d'autres, de leur ſubſtance ſpongieuſe ou cotonneuſe; qu'il y en a par conſéquent qu'il n'eſt pas poſſible de rendre mangeables tels que ces derniers, ni même ceux qui tombent en diſſolution, mais qu'on peut corriger les autres par des moyens particuliers; qu'en général les ſpiritueux, l'eau ſalée & le vinaigre, ſont les plus propres à produire cet effet, lorſqu'on les y laiſſe macérer quelque temps, & coupés par morceaux; mais que les correctifs employés ainſi, bien loin de pouvoir ſervir d'antidotes, ſeroient auſſi nuiſibles que la plante même, s'ils étoient pris, & par conſéquent doivent être toujours rejetés; qu'il n'y a d'ailleurs point d'antidote ou de ſpécifique proprement dit

pour des plantes de qualité diverſe, & qui exigent des ſecours de différent genre, ſuivant leur nature; mais qu'en général les évacuans, ſur-tout ceux qui ont un effet émétique & purgatif en même temps, tels qu'une eau minérale, par exemple, faite avec le ſel de glauber & le tartre ſtybié, ſont le principal & premier ſecours à employer dans tous les cas, enſuite les ſpiritueux, ſur-tout les éthers pour ceux qui ſont réſineux, les acides pour ceux qui ſont coriaces ou putrides, & enfin le lait pour tous, à la fin des accidens & dans la convaleſcence.

Il réſulte encore de cet expoſé, que la conſervation des champignons conſiſte en deux points principaux; à les priver de leur humidité & à faire périr les œufs d'inſectes qu'ils peuvent contenir; ce qu'on obtient facilement, ſoit en les faiſant bouillir quelques minutes dans une eau un peu ſalée, & les laiſſant ſécher, ſoit (ce qui eſt encore mieux) en les faiſant ſécher au four; que ceux qu'on recueille au printemps, c'eſt-à-dire, avant la ponte des œufs d'inſectes, tels que les morilles & certains mouſſerons, n'exigent pas la même précaution, mais qu'elle devient indiſpenſable pour ceux qu'on recueille en été & en automne, lorſqu'on veut les conſerver intacts; que la térebenthine, le camphre, ſont encore des moyens propres à les préſerver des attaques des vers.

Il en réſulte encore qu'en général les champignons de bonne qualité étant tous parfumés naturellement par une huile eſſentielle, ou principe aromatique de nature analogue, échauffent tous plus ou moins, à raiſon de la plus ou moins grande quantité de ce principe, & que les ſpiritueux, les corps gras & huileux ſur-tout, en étant les diſſolvans les plus puiſſans, il s'enſuit que l'aſſaiſonnement le plus convenable doit avoir toujours pour baſe quelqu'une de ces ſubſtances, ſur-tout les huileux, tels que l'huile ou le beurre, ou le bouillon qui ſont capables d'en étendre les principes & en faciliter la digeſtion, & que pour en relever le gout, les choſes un peu piquantes, ou qui aident à la digeſtion, comme oignon, ail, échalottes, perſil, vin, poivre, ſel, &c. ſont les meilleures à employer pour leur cuiſſon.

Il ſuit encore qu'on retrouve en général les mêmes eſpèces aux endroits où on les a trouvées les années précédentes, mais que c'eſt en vain qu'on en fait la recherche, ſi la ſaiſon n'eſt douce & pluvieuſe ; que l'art de les reproduire artificiellement conſiſte à imiter la nature, c'eſt-à-dire, à donner aux ſemences le degré de chaleur & d'humidité convenables pour les faire germer, & qu'un mélange de terre, de débris de végétaux en putréfaction & de ſubſtances animales, eſt le plus propre à produire cet effet. *(Voyez Manière de faire une couche à champignons, tome II, page 274 & ſuivantes).*

Il réſulte enfin de cet expoſé, qu'on a fait connoître dans ce Traité environ cent trente-cinq eſpèces, dont les auteurs n'avoient pas fait mention ; qu'on croit avoir mis à leur place l'ergot du ſeigle, la carie, la nielle ou charbon des blés, & que ce qu'on a dit ſur les qualités des plantes fongueuſes eſt le réſultat à peu-près d'un millier d'expériences tentées ſur divers animaux.

FIN.

TABLE

DES NOMS FRANÇOIS ET AUTRES

Du deuxième volume.

A

AGARICS, pages 73—113.
A[illegible] amadou [illegible] genre, 84.
——— Blanc, 84.
——— roux plats, 86.
——— ——— en feuillage, 87.
——— ——— en tuile, *ibid.*
——— ——— tête de cheval, 91.
——— ——— en truelle, 93.
——— [illegible]rpent, 87—88.
——— blanc ou [illegible], 103—106.
——— ——— faux, 105.
——— [illegible] à odeur d'anis, 96.
——— clair, 97—101.
——— [illegible]ron, 107—113.
——— de S[illegible]. Ag. (agaric).
——— [illegible]ées, 102.
——— crenelé, 82.
——— dentés ou épineux, 78.
——— [illegible], 96.
——— [illegible], 96.
——— ——— [illegible], 107.
——— ——— à lame, 76.
——— [illegible], 79.
——— ——— ——— en coupe, 81.
——— ——— ——— en entonnoir, *ibid.*
——— ——— ——— en feuilles de rose, *ibid.*
——— [illegible], 73.
——— [illegible] de bœuf, 98.
——— [illegible], 77.
——— mâle, 106.
——— [illegible] (voy. Ag. du melèze).
——— [illegible], 103.
——— noir, 92.
——— [illegible], 70—82.
——— [illegible] de S[illegible]-Cloud, 77.
——— [illegible], 69.
——— [illegible], 100.
——— [illegible] (voy. Ag. du melèze).
——— [illegible], 70.
——— [illegible], 101.
A[illegible] [illegible], 221.
Aigrette (l') rouge, (*voy.* Égrette).
Ailes (les) de pigeon, 136.
Ailier (l') de montagne, 250.
Amadou blanc, 85.
——— roux, 87—88.
Amande (l') amère, 299.
Aulonjat, 321.
Aurore (le petit) & bleu, 193.

B

BALAYEUR (le), 194.
Baligoule (*voy.* Bouligoule).
Bouligoule, 134.
Bâtigoule (*voy.* Bouligoule).
Barbe-de-corneille, 424—428.
——— ——— aurore ou jaunâtre, 427—428.
——— ——— de chèvre ordinaire, 425.
——— ——— rougeâtre, 425—427.
Barbets (les) creux ou crenelés, 153—154.
——— ——— de cave, 153.
——— ——— à crochet, 135—138.
Barbeau [illegible] *de pré*, 205.
Barbeau, 234.
[illegible], 124.
Bec-au (le petit) blanc de lait, 161.
Bisotte (la), 177.
Blanc de champignon, p. 10. 277—278 & suiv.
Blanc (le) d'argent, 139.
——— divoire, 153.
Blanchaille (la), 179.
Bolet (le) trompeur, 203.
Bolet [illegible] Dillen. 370.
——— des Romains, 319—321.
Bonnets (les), 248—249.
——— d'argent, feuillets noirs, 249.
——— ——— ——— roux, *ibid.*
——— de la Reine, 248.
——— de matelot, 249.
——— perdrix (*voy.* B. de la Liberté).
——— rabattu (*voy.* B. de matelot).
——— [illegible] (*voy.* B. d'argent feuillets noirs).
Bouillons (les) bulbuleux, 146—147.

Boſſillon (le) doré, 146.
——— regiſſe, 147.
——— roux, *ibid.*
Bouclier (le) (*voy.* la tortue).
Boudin (le) noir, 203.
Boule (la) de neige, 285.
Boulets, 321.
Boulevart ou boulevert, 370.
Bourſettes à barreaux ou charnues, 454.
——— ——— blanche, *ibid.*
——— ——— rouge, *ibid.*
——— à réſeau, 455—456.
——— ——— rouge, 455.
Bouteilles à l'encre (*voy.* Encriers à pleurs).
Bouton (le petit) blanc & roux, 238.
——— ——— lilas, *ibid.*
——— (les) d'or, 232.
——— (le) plateau, 234.
Bouze (la) de vache, 385.
Bulbeux (les), 305—360.
——— à bourſe ſans collet ou oronges, 309.
——— à bourſe, colletés, 315.
——— (le) cire jaune, 309.
——— à collet, 307.
——— en coque ſans collet ou coquemelles, 317.
——— en coque & colletés, 319.
——— à ſecettes de diamant, 358.
——— gerce, 307.
——— jaune & blanc, 353.
——— mouchetés, 346.
——— nus, 306.
——— ſatinés & rayés, 308.
Bulbuleux (les) (*voy.* Boſſillons).

C

CADRAN (le), 321.
Calotins (les), 198—204.
——— des arbres ou de couleur, 198—200.
——— de terre ou des bois, 200—204.
Camporols, 266.
Capelan, 291.
Capreolini, 125.
Carbonaro, 361.
Carie des bles, 451.
Carne (le grand), 244.
——— (le petit), 245.
Caſſine, 129.
Catatumphuli, 443.
Cèpe, 360—394.
——— (le petit) agathe, 389.
——— à bras, 393.
——— chevillers ou à tige en cheville, 391—394.
——— francs, 366—369.
Cèpes francs tête noire, 368.
——— ——— tête rouſſe, 366.
——— mouſſeux, 369—376.
——— ——— éraillés, 376.
——— ——— fins ou ſatinés, 369—373.
——— ——— marbrés, 373—375.
——— ——— mouchetés, 375.
——— pinaux, *dits* gâteaux de loup, 385—391.
——— polypores, 360—365.
——— potirons ou en toupie, 377—383.
——— (le) ſoufré, 391.
——— en toupie (*voy.* C. potirons).
——— à verrues, 390.
Cepillon (le), 390.
Chabanes, 118.
Chair de Bavière, 118.
Champignons (ordre & genre), 113—394.
——— à l'ail (le petit), 223.
——— androſace, 213.
——— anonyme, 406.
——— d'armas, 205.
——— de l'aulne, 303.
——— aurore des arbres, 198.
——— blanc, 200.
——— des bruyères, 285.
——— de cave, 284.
——— de cerf ou le petit mouton, 173.
——— (le) du chêne, 199
——— ——— ſoyeux, 302.
——— de la chicorée, 253.
——— cinq parts, 148.
——— de couche, 265—288.
——— ——— bâtard, 287.
——— ——— blanc ou le paturon, 286.
——— ——— franc, 266.
——— ——— marron, 284.
——— des dames, 179.
——— demi (*voy.* Demi champignons).
——— d'épice, 187—188.
——— des foſſes, 156.
——— de fumier ou à crapaud, 256—266.
——— glaireux (*voy.* les Glaireux).
——— d'ivoire, 152.
——— lavure de chair, 136.
——— à lobes (*voy.* Champ. cinq parts).
——— (le) maſque, 203.
——— de Mitridate, 254.
——— à mouche ou tue-mouche, 63, 348 & ſuiv.
——— du mûrier, 301.
——— ——— gris, 300.
——— (le) du noyer, ſouci, 199.
——— nictalopique (*voy.* le Nictalopique).

Champignon coliandre, (*voy.* Champignon de couche).
——— de l'orme, 190.
——— du peuplier, 301.
——— poreux ou cepes, 360—394.
——— prune de mouleur, 145.
——— en tuile, 205.
——— rouge, 210.
——— [illegible], 155.
——— [illegible], 162.
——— [illegible], 260.
——— ——— brune, 262.
——— ——— violet, 261.
——— unis, 394.
Chanterelle, 128.
Chapeau (le) rouelle, 135.
——— (les petits) ou Mousserons d'eau).
——— (le petit) d'argent, 232.
——— ——— de Renard, 143.
Charbon de bois, 431.
Chardons roulans, 195.
Chasse-bosse, 190.
——— vessie, 143.
Chevelure des arbres, blanche, 427.
——— ——— couleur de chair, *ibid.*
Chevelure des arbres, roux brun, 393.
Chevilles en clou, 139.
——— en coin, 140.
——— ronde, *ibid.*
Chevrettes ou chevrotines, 125.
——— chamois, 126.
——— écaillée, 127.
Citron (le), 191.
Clavaires, 419—433.
——— des infectes, 431.
——— rameuse, 421.
——— trochines, 428—433.
——— ——— pointues, 429.
——— ——— cornues, 426.
Clochettes, [illegible].
——— (les petites), 234.
——— [illegible], 215.
Clou [illegible], Carie des bles).
Coing (le), [illegible] en clou en Lorraine, 140.
——— de chevrettes ou de grenouilles, 142—143.
——— (le petit), 224—225.
——— (le dard à bouton, 224.
——— ——— ——— rose, 225.
——— (le grand) de Mouton, 141.
——— (le) de Renard, 142.
Collerette ou chaînon (*voyez* Lolufeau).
Collybie, 395—402.
——— en chevelure, 404.
——— à sucre tenebreuses, 406.
Coccignes unis, 403.
——— en oreille, 405.
——— en trompette, 404.
——— en tube, 405.
Coche, 291.
Cochenil, [illegible].
Cochenille, *ibid.*
Coiffe, 301.
Colimaçon (le) Coulemelle).
Colimaçon (le), 162.
Colinet, [illegible].
——— (le) [illegible]dore, 298.
——— (le) [illegible]mide, 300—304.
——— (grand) blanc, 298.
——— [illegible] petit [illegible], 299.
——— [illegible], 297—300.
Colombette (le) [illegible], 1[illegible].
Comte (le) [illegible] de Lorraine, 246.
——— (le) [illegible], 247.
——— [illegible] petit, [illegible].
Compote [illegible] mousse, 397.
——— [illegible], 396—399.
——— ——— [illegible]ellées, 398—399.
——— ——— [illegible], 396—398.
——— ——— brune, 397.
Coquemelles, 201—317—319.
——— (la) vraie, 318.
Coucoumelle, 319.
Coquiller (le), en bouquet, 120.
——— en plateau, 121.
Coquilles (les), 82—102—108.
——— de l'aulne, 108.
——— du Chêne, 109.
——— pourprées, 82—83.
——— tigrées, 102—103.
——— ——— du noyer, 103.
——— ——— de l'orme, 102.
Coralloides (*voy.* Barbes).
Corgue, 134.
Corne d'abondance, 119.
——— de cerf (*voyez* Chevelure des arbres, blanche).
——— (les petites) de cerf, 431.
Corne, 261.
Cornueux (les), 216—217.
——— ——— [illegible], 217.
——— ——— [illegible] pivotins, 216—217.
——— [illegible] blanc, 217.
——— [illegible] roux, 216.
Coulemelles (*voy.* Coulemelles).
Coulemelle [illegible], 274—284.
Coulemelles, [illegible], 294—296.
——— [illegible], 294—296.
——— de chêne, 295.

Coulemelles d'eau, 291.
——— (la grande), 288.
——— (la) hérissée, 292.
——— du hêtre, 294.
——— (la petite), 293.
——— de terre ou terrestres, 288—294.
——— tigre (*voy.* C. hérissée).
Coulemotte ou courtmotte, 291.
Courte, 291.
Crachat de lune, 400.
Crâne (le), 444.
Cranium, ibid.
Crotin (le) de cheval, 237.
Cuticule (la) des arbres, 110.
Cupule de gland, 400.

D

DARMAS (le) colleté ou macaron des prés colleté, 299.
Demi-champignons feuilletés, 107—113.
——— ——— des arbres, 107.
——— ——— ——— en forme de coquille, *ibid.*
——— ——— ——— de cuiller, 109.
——— ——— ——— d'éventail ou de fouet, 112.
——— ——— ——— de langue, 111.
——— ——— terrestres, 1171—120.
——— ——— poreux, 120—121.
Demi-entonnoir, 117.
Dentelle (la), 131.
Dentelés (les), *ibid.*
Doré (le) de Rouergue, 137.
Dez (le) à coudre, 255.
Digital (le) aurore, 421.
——— blanc, 420.
——— panaché (*voyez* Digital aurore).
Digités (les), 420—421.
Doigtier (le), 420.
Dorade, 321.
Dore (le) de soufre, 191.

E

FAUBURONS, 164.
Éclu'eau ou Éclufiau, 291.
Eclutières, 292.
Eguille (l') rouge, 248.
Encriers (les), 256—289.
——— farineux, 256—260.
——— à pleurs ou bouteilles à l'encre, 260—265.
——— secs ou champignons de couche, 265—289.
Endorguez, 321,
Entonnoirs (les), 153—174.
——— fermes, 163.
——— (l') des jardins, 157.
——— mous, 155—162.
——— (l') pied de chèvre ou de Bondy, 159.
——— (l') de Provence, 158.
——— (l') vénéneux, 163.
Envinaffas, 266.
Eponge du bois, 401.
Eraille (l') longue tige, 376.
———(l') perroquet, *ibid.*
Ergot du seigle, 429.
Esca villæ, 129.
Etorgoule, 291.
Etraville, 129.
Feudardes, 122—125.
——— bâtarde ou d'Allemagne, 123.
——— couleuvre, 125.
——— de France, 122.
——— tavatelles, *ibid.*
——— tigrée, 124.
Escumel, 291.
Éteignoirs (les), 250—256.
——— (l') blanc de neige ou de lait, 251.
——— (l') brun, *ibid.*
——— (l') doré, tige brune, 242.
——— d'eau ou hydrophores, 253—256.
——— (le grand) à l'encre, 257.
——— (l') roux ou le furmouillé, 251.
——— secs, 250—253.
Étoile (l') grise, 190.
——— (l') polaire, 221.
——— de terre, 447.
——— ——— à bombe, 448.

F

FÉCULE de terre, 435.
Feuille du ciel, 400.
Feuilets (les) faucilleurs, 190—192.
Lait du ciel, 400.
Fleur du tan, 450.
Fo-lin, 364.
Forges, 383.
——— cave ou creux, 384.
——— orangé, 383.
Fongoïde uni de Vaillant, 404.
Fouet (le petit) épineux, 127.
Fungi plures, 228.
Fungus anthropomorphos, 449.
——— *cafareus*, 323.
——— *mediæ magnitudinis totus albus*, 210—238.
——— *phalloides*, 357.
Fuseaux, (les), 296. 297.
——— à collet, 297.

Tuteaux à ruban, 226.

G

Gallinacés, 125.
Gabarbe (la). Poule).
Canard de loup, 385—386.
Canal de terre, 422.
Gendarmeaux (le) papier, 93.
——— d'abeilles, 96.
Gerfaut, 125.
Gingeole, 129—134
Gobe-mouches, 128—131.
——— manteau noir, bec de baleine, 168—175.
——— cendreux ou huppé, grole, 169.
——— tenebre ou jaunâtre, 161.
——— ou tarin, 130.
——— grand bec, 132.
——— ordinaire, 128.
——— de Vaillant, 162.
——— 132.
Grenadelle ou cardinal, 162.
Grenouilles (les), 192—194.
——— (les) grenouille, 194.
——— commune, ibid.
Grive de vigne, 98.
Grives (les) ordinaires, 402.
——— (les) musiciennes, 223.
Grive de passage (la), 179.
Grosbec de Java (le), 452.
——— de Virginie, ibid.
Grains de mûre, 402.
Griffe (la petite), 427.
Grimpereau (le), 356.
Grives (le) violacé, 355.

H

Hirondelles (les), 424.
Hoppe (la) de rivière, 427.
Hydrophobe (le) (ou bête-puante d'eau).
——— (le) grand, 254.
——— (le) petit couleurs, 253.
Hippopotame, 1.
Hippopotame ordinaire, 422.
——— ibid.
——— de Madagascar ou le kouka, ibid.
——— à femmes blanches, 431.

J

Jamblons (les), 210—211.
——— (le) blanc, ibid.
Jaseur (le), 321.
Jaseur (le), 129.
Jaseur (le), 132.
Jonquille du chêne (le), 110.
Jumeaux (les), 134.

K

Keuka (le), 432.

L

Labyrinthe (le) chipeau, 76.
——— cercle, 75.
——— tuteur, 76.
Lac (le) d'eau, 161.
——— de gomme, 364.
Lacets (les), 172—174—184—187.
——— (le), 172.
——— commun, ibid.
——— (le) 173.
——— (le), 174.
——— (le), ibid.
——— vert, ibid.
——— zone de Vaillant, 170.
Langue ou (le) de bœuf, 96.
——— du boyer, 111.
——— du pivert, ibid.
——— (le) ordinaire, 429.
Lavandière ou (le) pigeon, 192.
Lecheur (le), 73.
Lycoperdons (les Veille-de-loup).

M

Macaron de prêtre, 205—293.
Mamelle (la) de femme, 420.
Mamelles (les), 292.
——— (le) de chèvre, ibid.
——— (le), 293.
——— (le) noyer & douce, 241.
Manimbe (le), 234—235—236—240—244.
——— (le), 234.
——— (le), 236.
——— (le), 240.
——— (le), 242.
——— (le) de Vaillant, 244).
——— (les), 233.
——— (le), 240.
——— (le), 239.
——— (le), ibid.
——— (le), ibid.
——— (le), 236—237.
——— (le), 236.
——— de couleur, 245—248.
——— (les), 239—240.
——— (les), 240—243.
——— (les), 237—238.

Mammola, 118.
Manchettes grites (les), 137.
Marbré (le) biſtre, 374.
——— couleuvre, *ibid.*
——— feuille morte, 373.
——— olivâtre, 374.
Marron (le) noir, 201.
Maſcarille, 203.
Maſſes (les), 423.
——— (la) à guerrier, *ibid.*
Médiaſtine (la), 433.
Moiſiſſure, 453.
——— en barbe, 452.
——— ——— blanche, 453.
——— ——— verte, *ibid.*
Morilles, 410—415.
——— en arbre, 412.
——— bleue, *ibid.*
——— blonde, *ibid.*
——— en bonnet ou en champignon, 411.
——— brune, 412.
——— caverneuſes ou Morilles de moine, 414.
——— en calice, 411.
——— en champignon (*voy.* M. en bonnet).
——— à chapeau, 411.
——— en coupe, 411.
——— éponge ou morille ordinaire, 412.
——— à lambeaux (*voy.* M. à pans).
——— lichen (*voy.* Morille de moine).
——— en mitre, 411.
——— de moine, 414.
——— noire, 412.
——— ordinaires, *ibid.*
——— oreille d'ours, 414.
——— à pans ou à lambeaux, 411.
——— phallus, 415.
——— ſimples, 410.
Mort de froid (le), 291.
Moucheté (le petit), 375.
——— (le) verdâtre, *ibid.*
Moule (le grand) de bouton, 202.
Mouſſerons, 151—204—209—218—223.
——— d'armas, 205.
——— d'automne, 207.
——— blanc, *ibid.*
——— blavet (*voy.* Mouſſ. palomète).
——— de Bourgogne, 207.
——— cheville, 220.
——— de Dieppe, *ibid.*
——— d'eau ou les petits chapeaux, 218—219.
——— ——— blanc de lait ou d'argent, 219.
——— ——— ſemé, 218.
——— S.t-George, 209.
——— godaille, 218—223.
Mouſſerons godaille des bois ou mouſſerons G. 221—222.
——— ——— des prés, 219.
——— ——— ——— en cheville ou tirebourre, 220.
——— ——— ——— ordinaire, *ibid.*
——— gris ou d'Italie, 205.
——— d'Italie (*voy.* Mouſſ. gris).
——— pleureux ou le ſphinx, 221.
——— ſauvage, 151.
——— de ſuiſſe, 206.
——— (les) tete ronde, 204—209.
——— tire-bourre, 220.
Mouſſeux (les Cèpes), 369—376.
——— éraillés, 376.
——— fins ou ſatinés, 369.
——— (le grand), 371.
——— des limaces, 369.
——— marbrés, 373.
——— mouchetés, 375.
——— moyen, 372.
——— obſon, *ibid.*
——— vineux, 370.
Moutardier (le), 187.
Mouton (le) zoné, 169.
Mucho-more, 6—349.

N

Nez-de-chat (le), 291.
Nielle (la) (*voy.* Charbon des blés).
Noiſette (le) noir, 226.
Nombril (le) blanc, 135.
Noſtoc (genre), 399.
——— de genièvre, 422.
——— jaune, 400.
——— opaques, 401.
——— ordinaire, 399.
——— pellucides, *ibid.*
Nyctalopique (le), 241.

O

Obson (l'), 372.
Octospora, 41.
Œil (l') de corneille, 196.
Œufs (les petits), 256.
——— à la neige & à l'encre, 258.
——— (les) rayés à l'encre, 259.
Oignon-de-loup, 382.
Oreilles, 107—108—396—399.
——— d'âne (*voy.* Oreille d'ours).
——— des arbres ou demi-champignons feuilletés, 107.
——— (l') brune ou coquillère, 398.
——— des buiſſons ou grandes girolles, 132.

Oreilles de chardon, 122.
——— du chêne, 113.
——— de cochon, 411.
——— de chêne vert, 112.
——— [illegible] de cochon, 309.
——— [illegible] de cochon, *ibid.*
——— de bœuf, 113.
——— de [illegible], 396.
——— de [illegible] Hirsute (voyez [illegible], 112.
——— [illegible], 116.
——— [illegible], 111.
——— [illegible] 309.
——— de singe, 407.
——— [illegible] terrestres.
[illegible], 102.
[illegible], 336.
——— [illegible], 325 & suiv.
——— [illegible], 325.
——— [illegible], 325 & suiv.
——— [illegible], 325.
——— [illegible] 345—346.
——— [illegible] 317.
——— [illegible], 314.
——— [illegible], 329 & suiv.
——— [illegible], 319 & suiv.
——— [illegible], 324.
——— [illegible], 324.
——— [illegible], 310.
——— de [illegible], 311.
——— [illegible], 311.
——— [illegible], 302.
——— [illegible], 317.
——— [illegible], 311.
[illegible], 121.

P

P[illegible] 385.
[illegible].
[illegible] 339.
[illegible], 200.
[illegible], *ibid.*
[illegible], 211—213—306.
——— [illegible], 211.
——— [illegible], 212.
——— [illegible], 306.
——— [illegible], 213.
——— [illegible], 212.
——— [illegible], *ibid.*
[illegible], 213.
——— [illegible], 206
[illegible].
[illegible], 211—213
——— [illegible], 211.
Pens en [illegible], 194—197.
——— de [illegible], 407—409.
——— [illegible] stilées, 407.
——— [illegible] brune, *ibid.*
——— [illegible] drapeau, 409.
——— [illegible] en cœur, 408.
——— [illegible] fleur de capucine, *ibid.*
——— [illegible], 409.
——— [illegible], *ibid.*
——— [illegible], 408.
Pelure [illegible], 211.
Pelure [illegible], 251.
Pelure [illegible], 400.
Perles [illegible] Coteneux tor[illegible].
Perle [illegible], 119.
[illegible] 111.
[illegible] 410—410.
——— [illegible], 407.
——— [illegible], [illegible].
——— à feuillets (*voy.* Ph. en champignons).
——— [illegible].
——— [illegible].
——— en [illegible], forme, 417.
——— [illegible], 417.
——— couvert en [illegible], 416.
——— ——— [illegible], 413.
——— en pilon, 419.
Pied-bot [illegible], 144—146.
Pierre à chaux [illegible], 361 & suiv.
——— de lynx, 362.
P[illegible], 138—139.
[illegible], 423.
[illegible] 400.
Pieux [illegible], 3[illegible].
——— [illegible], 384.
——— [illegible], 387.
——— [illegible], 390.
[illegible], 138.
[illegible], 251.
[illegible], 255—256.
[illegible], 302.
Plantes charnues, 2.
——— [illegible], 283—305.
——— [illegible], 410—411.
——— [illegible], 433—[illegible].
——— à [illegible] ou membraneuses, [illegible]—409.
——— [illegible], 422.
Plateaux [illegible], 160—164.

Pleteaux (le) bleu ou la turquoine, 182.
——— (le) farinier, *ibid.*
——— gris, 184.
——— de cire blanc, 181.
——— poreux (voy. le Plateau gris).
——— petite terre, 180.
——— tuilé, 182.
——— violet, 183.
Poivres (les), 164—180.
——— noirs, 164—174.
——— rouges ou fauve brun, 174—180.
Polypores (les), 120—121, 361—365.
——— (voyez aussi Bolets champignons poreux).
——— (le) petit rouge, 361.
Pourpre (la) de pin, 358.
Prêcheur brun, 371.
Prevats ou vrais cèpes en terre, 266—377—383.
——— (le) blanc, 382.
——— gris, *ibid.*
——— noir, *ibid.*
——— roux, 377.
Psalliote ou gibassière, 426.
Prevat ou poivres, 164 (voy. les Poivres).
——— blanc, 175.
——— rouge, 177.
——— tuilé, 176.
——— verdoyant, 175.
Pruganolo, 206.
Pruneau, *ibid.*

Q

Quenouilles (les), 214—215.
——— améthiste, 215.
——— en dîme, à feuillet, 214.
——— (la) mentée, 214.
——— (le) noirâtre (voy. Quen. améthiste).
Quilles (les) petites, 425.

R

Ragoule, 154.
Rapette (la) petite, 359.
Roquette (la) blanche, 117.
Rotules (les), 150.
Rubens, 371.
Rubens, 178.
Rougeotte (le) ou le vineux traitte, 357.
Rougeoles (les), 184—187.
——— juteuses, *ibid.*
——— ——— à lait doux, 185.
——— rouffe, *ibid.*
Rougeotte (la), 177.
——— ——— cerise ou prevat rofé, *ibid.*
Rougeolon (le), 186.
Roussolet (le) marron, 195.
——— noir, *ibid.*
Roux (le) glareux, 193.
——— plat en feuillage, 87.
——— en toit, *ibid.*
——— de Vincennes ravier, 144.

S

Sabot (le) ligneux, 92.
——— tiberéux, 93.
Sang (le) des marais, 227.
Sanderella, 118.
Satan (le) pâle, 238.
Savatelles (les), 122—123.
——— (la) cuir, 123.
——— épine, *ibid.*
——— truffe, 122.
Sauvages (les) rivelleurs, 148—149.
Semences des champignons, 8—9.
Serpentes (les), 229—233.
——— en touffe, 227—233.
——— tolitaires, 226—227.
Soufrins (les) peau dorée ou de liège, 154—155.
Souris rofe (la), 146.
Soyaux (les), 181—182—189.
——— noiseté, 181.
——— tons, 188—189.
——— ——— gris-blanc, 189.
——— ——— marron, 188.
Spadix, 371.
Surmoutte (le) (voy. Étignoir roux).
Sphinx (le), 223.
Sugherello, 134.

T

Taupière (la), 263.
Tedge, 435.
Teroion (le), 204.
Têtes (les) brunes & blanches, 231.
——— blanches & noires, *ibid.*
——— de carpe, 231.
——— (les) d'espagle, 225—226.
——— blanche, *ibid.*
——— rouge, 225.
——— rouffe, *ibid.*
——— fauves, 230.
——— de feu, olivâtres, 229.
——— foufrines, 230.
——— (la) de médute, 304.
——— (les) de foufre, 228.
Térébenthine (la), 188.
Timbres (les petits) violets, 233.
Tortue (la) ou le bouclier, 236.

Truffe (la) argentine, 263.
——— blanche, 264.
——— grise, 263.
——— [illegible] 2[illegible]2.
Truffe (le), 203.
Truffes (les) blanches, 16[illegible].
——— (la) des morts, 404.
Truelle vernie ou truelle à ramoneur, 95.
Truffes, 433—439.
——— à [illegible], 434.
——— [illegible], 434—436.
——— blonde, 434.
——— du cerf, 4[illegible].
——— ——— fausse, 443.
——— à champignons, 361.
——— du chou, 439.
——— d'été, 436.
——— d'hiver, 435.
——— marinées, 437.
——— noires, 435.
——— ordinaire, *ibid.* 436.
——— à rein, de Brandebourg, 442.
Truffons, 428—433.
Turquoise (la), 182.

V

Verre (le) à boire, 157.
Verre (le) des bois, 151.
——— des orties, 248.
Verret, 291.
Vesses-de-loup, 439—456.
Vesse-de-loup (la) ardoise, 445.
——— citrouille, 44[illegible].
——— dures, à une écorce, non fumeuses, 442.
——— étoilée, 447.
——— à grains, 443.
——— à grappe, 446.
——— guêpière, 454.
——— molles, à une écorce, &c. 444—447.
——— ——— à plusieurs écorces, 447—450.
——— montée, 447.
——— noire, 446.
——— en poire, 445.
——— en pomme, 446.
——— en robe, 448.
——— sanguine, 452.
——— souterraines, 441—442.
——— tête d'homme, 444.
——— truffeuses, 441.
——— tubuleuses, 453.
——— vesiculeuses, 450—453.
Vesse-de-loup à voûte & colletée, 448.
——— ——— & à piliers, 449.
Vineux (le) truitté, 357.
Violet (le) Évêque, 180.
Violet (le petit) Évêque ou le plateau de Sainte-Lucie, 181.
——— pourpre, 202.
Vitriols, 26.
Vorola, 321.
Urne (l') couronnée, 405.

FIN de la Table.

INDEX

GENERUM, FAMILIARUM, SPECIERUM PLANTARUM FUNGOSARUM *.

I GENUS.

AGARICO SUBER.

1.ª Familia.

Agarico-subera dædalea.

I. AGARICO-SUBER dædaleum.
II. Ag. s. [illegible].
III. Ag. s. scalptum.

2.ª f.

Agarico-subera radiatim pectinata.

I. Ag. s. applicatum.

3.ª f.

Agarico-subera lobulata.

I. Ag. s. lobulatum.

4.ª f.

Agarico-subera dentata.

I. Ag. s. dentatum.

5.ª f.

Agarico-subera papyracea.

I. Ag. s. [illegible].
II. Ag. s. [illegible], 1, 2, 3.
III. Ag. s. calculatum.

II GENUS.

AGARICO PECTEN.

6.ª f.

Agarico pectines.

I. AGARICO-PECTEN fibrosus.

III GENUS.

AGARICO-IGNIARIUM.

7.ª f.

Agarico-igniaria alba.

I. AGARICO-IGNIARIUM album, 1, 2, 3.

8.ª f.

Agarico igniaria rufa plana.

I. Ag. ig. tegularium.
II. Ag. ig. foliaceum.

9.ª f.

Agarico igniaria rufa ungulata.

I. Ag. ig. lignoso-tomentosum, 1, 2.
II. Ag. ig. subero tomentosum, 1, 2, 3.

10.ª f.

Agarico-igniaria trullata.

I. Ag. ig. trulla.

IV GENUS.

AGARICO-GELICIDIUM.

11.ª f.

Agarico-gelicidia levigata.

I. AGARICO-GELICIDIUM villosum.

12.ª f.

Agarico gelicidia dentata.

I. Ag. g. dentatum.

* La [illegible] de l'ouvrage & la nécessité de faire [illegible] cours, [illegible], soit dans l'expression, soit dans la position numérale des familles, quelques [illegible] différences [illegible] & le *Tabula pl. fungos.* qui étoient nécessaires.

V GENUS.

AGARICO-CARNIS.

13.ª f.

Agarico carnes LINGUÆ dictæ.

I. AGARICO-CARNIS lingua bovina.

14.ª f.

Agarico carnes MALA dictæ.

I. Ag. c. malum.

15.ª f.

Agarico carnes flammicantes.

I. Ag. c. flammula.

VII GENUS.

AGARICO-PULPA.

16.ª f.

Agarico pulpæ foliaceæ.

I. AGARICO-PULPA styptica.

17.ª f.

Agarico pulpæ conchatæ.

I. Ag. p. ulmi & juglandis.

18.ª f.

Agarico pulpæ ungulatæ.

I. Ag. p. officinalis.
II. Ag. p. pseudo-agaricon.
III. Ag. p. suave olens.

VII GENUS.

AGARICO FUNGUS.

19.ª f.

Agarico-fungi.

1. Conchati.

I. AGARICO-FUNGUS pectunculi formâ juglandis.
II. Ag. f. alni.
III. Ag. f. quercûs

2. Cochleariformes.

I. Ag. f. cochlearis.
II. Ag. f. multiformis.

3. Lingulati.

I. Ag. f. mali.
II. Ag. f. juglandis.

4. Flabelliformes.

I. Ag. f. olivæ.
II. Ag. f. ilicis.
III. Ag. f. carpini.

VIII GENUS.

FUNGUS.

20.ª f.

Fungi dimidiati lamellati.

1. Solitarii.

I. FUNGUS hemi-infundibulum.
II. F. mammola.

2. Plures seu fasciculosi.

III. F. carneotomentosus.
IV. F. populneus.
V. F. depluens.
VI. F. cornucopiæ.

21.ª f.

Fungi dimidiati porosi.

I. F. ramosissimus.
II. F. squamatim incumbens.

22.ª f.

Fungi scutici s. scuta vibrata vulgò SAVATELLES *dicta.*

I. F. tuber.
II. F. sapatella.
III. F. atrospinosus.

23.ª f.

Fungi scutici s. scuta vibrata, pulla.

I. F. subsquammosus.
II. F. atrotomentosus.
III. F. auriscalpium.

24.ª f.

Fungi scutici s. scuta vibrata maculosa.

I. F. sordidè nævosus.

25.ª f.

Fungi napipedes CAPREOLINI *dicti.*

I. F. capreolinus.
II. F. imbricatus.
III. F. flagelliformis.

26.ª f.

Gyrantes communes.

I. F. cantharellus.
II. F. pruinatus.
III. F. fusipes.

27.ª f.

Textiles.

I. F. textilis.

28.ª f.

Gyrantes speciosi.

I. F. ruſci.
II. F. eryngii.

29.ª f.

Toroſi gemelli.

I. F. cinnamomœus.
II. F. umbilicoſus.

30.ª f.

Brevipedes adunci.

I. F. vaccinus.
II. F. carnis lotura
III. F. rhutenus.
IV. F. teſtudo.
V. F. plicatus.

31.ª f.

Columbares.

I. F. columbalis.
II. F. argenteus.

32.ª f.

Clavipedes.

I. F. clavicoſus.

33.ª f.

Cuneatipedes.

I. F. cuneator.

34.ª f.

Clavi trabales.

I. F. Moduni.
II. F. Senardi.
III. F. clavus ruptus.
IV. F. buſonius.
V. F. craſſipes.

35.ª f.

Tuberipedes.

I. F. raphanoïdes.
II. F. puſillus.
III. F. pruinoſus.

36.ª f.

Bulboſicantes.

I. F. aureus.
II. F. ruſus.
III. F. ſtramineus.

37.ª f.

Silvarum librateres.

I. F. gilvus piperinus.
II. F. quinquepartitus.
III. F. muſino-roſeus.

38.ª f.

Petaſi reflexi.

I. F. fex vini.
II. F. viriderudceratus.
III. F. fraudi apertus.

39.ª f.

Eburnei.

I. F. eburneus.

40.ª f.

Caliciformes ſinuoſi.

I F. atroſuſcus.

41.ª f.

Caliciformes tenes.

I. F. ſuberoſus.

42.ª f.

Infundibuliformes molles.

I. F. laccatus.
II. F. fossarum.
III. F. scyphus.
IV. F. hortensis.
V. F. pineti.
VI. F. columbaris J. Bauhini.
VII. F. [illegible].
VIII. F. [illegible]formâ.
IX. F. [illegible]infundibulatus.
X. F. [illegible].
XI. F. lactens.
XII. F. cochlearius.
XIII. F. [illegible].

43.ª f.

Infundibuliformes duriores.

I. F. [illegible].

44.ª f.

Piperati lactescentes.

I. F. albus.
II. F. [illegible]marginatus.
III. F. [illegible].
IV. F. virens.
V. F. [illegible].
VI. F. [illegible].
VII. F. chrysogala.
VIII. F. clavipes.
IX. F. clavus umbilicatus.
X. F. cervinus.
XI. F. pudibundus.

45.ª f.

Piperati non lactescentes.

I. F. piperatus.
II. F. [illegible].
III. F. [illegible].
IV. F. tomatus.
V. F. [illegible].
VI. F. saturatè leucophæus.
VII. F. [illegible].
VIII. F. dominarum.
IX. F. [illegible].
X. F. luteo-albus & albo-luteus.

46.ª f.

Planidisci torticaules.

I. F. violaceus maior.
II. F. violaceus minor.
III. F. rufulus.
IV. F. cæruleus.

47.ª f.

Planidisci [illegible].

I. F. [illegible].
II. F. [illegible].
III. F. [illegible] griseus.

48.ª f.

Rubeolæ succosæ.

I. F. cibulus.
II. F. [illegible].
III. F. sanguinolentus.

49.ª f.

[illegible].

I. F. [illegible].
II. F. [illegible].

50.ª f.

[illegible].

I. F. [illegible].
II. F. [illegible].

51.ª f.

Lamellæ falcatæ.

I. F. stellatus.
II. F. [illegible].
III. F. [illegible]rutilus.
IV. F. [illegible].
V. F. sambucinus.

52.ª f.

Mycorrhizi.

I. F. [illegible] variegatus.
II. F. flavo-cæruleus.
III. F. [illegible].
IV. F. verrens.
V. F. recte striatus.

53.ª f.

Lenè pulvinati.

I. F. rufulus rutilans.
II. F. rufulus nigrescens.
III. F. carthusianus.
IV. F. cornicis oculus.

54.ª f.

Concamerati seu fornicati arborum.

I. F. ex rutilo flavus.
II. F. [illegible] flammula.
III. F. quercus.
IV. F. ulmi.

55.ª f.

Concamerati seu fornicati terrestres.

I. F. totus albus Vaill.
II. F. è fusco rutilans.
III. F. è fuso nitens.
IV. F. hyacinthinus.
V. F. glomuli typus.
VI. F. personatus.
VII. F. insidiator.
VIII. F. nanus.

56.ª f.

Pileolo rotundiore.

I. F. massularis.
II. F. Italicus.
III. F. Helveticus.
IV. F. Burgundiæ.
V. F. opsopæa.
VI. F. palumbes.
VII. F. Georgii.

57.ª f.

Longipedes.

I. F. albipes.
II. F. glycyrrhizatus.

58.ª f.

Cuticulares umbelliformes.

I. F. aqueus.
II. F. viscosus.
III. F. striatus.
IV. F. crispus.
V. F. olivaceus.
VI. F. androsaceus.

59.ª f.

Cuticulares coliformes.

I. F. colus elata.
II. F. fossula concamerata.
III. F. amethystinus, 1, 2.

60.ª f.

Torticaules tomentosi s. pilei perticati.

I. F. subtùs rufus.
II. F. subtus albus.
III. F. interclusus.

61.ª f.

Pileoli hydrophori.

I. F. seminatus.
II. F. nivosus.

62.ª f.

Petasitæ pratenses.

I. F. gulæ gaudium.
II. F. terebella.

63.ª f.

Petasitæ sylvarum.

I. F. equestris.
II. F. pseudo-gulæ gaudium.
III. F. sphinx.
IV. F. caliculus.
V. F. alliarius minor.

64.ª f.

Clavuli aurei.

I. F. papillato-aureus.
II. F. aureo-roseus.

65.ª f.

Aciculosi.

I. F. acicula rubra.
II. F. acicula rufa.
III. F. acicula alba.

66.ª f.

Serpentini solitarii.

I. F. rufulo-niger.
II. F. paludum sanguis.

67.ª f.

Serpentini plures ſ. faſciculoſi.

I. F. viride-ſulphuratus.
II. F. atro-virens & rutilus.
III. F. ſulphurato-rutilus.
IV. F. ſpadiceus.
V. F. ſpadiceus & albus.
VI. F. albus & niger.
VII. F. globulus aureus.
VIII. F. canoridus.
IX. F. tintinnabulum.

68.ª f.

Umbones umbelli-formes, ſ. umbellæ umbonatæ.

I. F. alliarius umbo.
II. F. umbonato-planus.

69.ª f.

Umbonati candidi.

I. F. umbo ſpecioſus.
II. F. alatus.

70.ª f.

Umbonati pallidi.

I. F. fimus equinus.
II. F. bombycinus.
III. F. late lilacinus.
IV. F. albus & rufus.

71.ª f.

Umbonati faſci ſ. obſcuri.

I. F. atro-fuliginoſus, 1, 2.
II. F. ardoſiacus.

72.ª f.

Umbonato-turbinati griſei.

I. F. murina pellis.
II. F. mamma ſtriata.
III. F. metulatus.
IV. F. nycedopicus.

73.ª f.

Umbonato-mammoſi.

I. F. mammalis.

74.ª f.

Umbonati carnei.

I. F. carneus major.
II. F. carneus minor.

75.ª f.

Umbonato-turbinati aurei ſeu rutilantes.

I. F. faſtigiatus, 1, 2, 3, 4.
II. F. urticarius.

76.ª f.

Cuculli perticati.

I. F. pileus romanus.
II. F. ex argenteo rufus.
III. F. mammoſus.

77.ª f.

Extinctorii ſicci.

I. F. alliatus.
II. F. niveus.
III. F. fuſcus.
IV. F. ſupra muſcos.
V. F. cyprinum caput.
VI. F. ſaponem olens.

78.ª f.

Extinctorii hydrophori.

I. F. tricolor.
II. F. cichorii.
III. F. graminum.
IV. F. Mithridaticus.
V. F. campanulatus.
VI. F. campanulato-ſtriatus.
VII. F. digitalis.
VIII. F. ovatus.

79.ª f.

Atramentarii pulverulenti ſ. farinoſi.

I. F. fimarius.
II. F. campaniformis.
III. F. extinctorii formâ.
IV. F. albatus.
V. F. atramentarius.

80.ª f.

Atramentarii liqueſcentes ſ. bullæ ad atramentum.

I. F. tiphoïdes, 1, 2.
II. F. typaarius, 1, 2.

81.ª f.

Atramentarii ficci ſ. edules.

I. F. campeſtris.
II. F. ſubniger.
III. F. ex rubro nigricans.
IV. F. globoſus.
V. F. totus albus edulis Vaillant.
VI. F. pſeudo-campeſtris.

82.ª f.

Columellæ terreſtres.

I. F. flaminius major.
II. F. paludum.
III. F. flaminius minor.
IV. F. tigrinus.

83.ª f.

Columellæ arborum.

I. F. fagi.
II. F. quercûs columella.
III. F. ſalicis.

84.ª f.

Fuſi annulati, vel faſciati.

I. F. faſciatus.
II. F. cinctus.

85.ª f.

Torquati ſeu annulati ſolitarii.

I. F. torquatus albus.
II. F. torquatus ſubflavus.
III. F. torquatus fulvus.
IV. F. amygdala amara.
V. F. maſſularis cinctus.

86.ª f.

Torquati faſciculoſi.

I. F. mori.
II F. populi.
III. F. quercûs ſericeus.
IV. F. alni.
V. F. caput Meduſæ.

87.ª f.

Bulboſi.

I. F. umbella.
II. F. ſciſſus.
III. F. ſuprà ſtriatus.
IV. F. cereolus.
V. F. ſaccharatus.
VI. F. holoſericeus.
VII. F. vineti.
VIII. F. murinus.
IX. F. crucifer.
X. F. colubrinus.
XI. F. caſtaneus.
XII. F. cocolla.
XIII. F. cæſareus.
XIV. F. cicutarius, 1, 2, 3.
XV. F. muſcarius.
XVI. F. albo & luteo mixtus.
XVII. F. lætè guttatus.
XVIII. F. viſcidus.
XIX. F. margaritifer.
XX. F. cyclaminoïdes.
XXI. F. ſtrobilus.
XXII. F. adamantinus.
XXIII F. radula.
XXIV. F. tricuſpidatus.

88.ª f.

Cæpetini polypori.

I. F. polyporus perennis.
II F. porcinus.
III. F. tuberaſter.

89.ª f.

Cæpetini tubuloſi innoxii ſeu genuini.

I. F. cæpetinus rufus.
II. F. cæpetinus pullus.

90.ª f.

Cæpetini ſpumantes.

1. Lenes ſ. ſericeâ ſuperficie.

I. F. julii menſis.
II. F. ſubtùs virens.
III. F. aphrodites magnus.
IV. F. aphrodites medius.
V. F. opſonium.

2. Vermiculati.

VI. F. obſoletè gilvus.

VII. F. fuliginosus.
VIII. F. [illegible] virens.
IX. F. vermiculato variegatus.

3. *Guttati.*

X. F. guttato viridis.

4. *Excoriati.*

XI. F. guttatus minor.
XII. F. longipes.
XIII. F. pittacinus.

91.ª f.

Cæpetini turbinati vulgo CUCURBITINI.

I. F. cucurbitinus rufus.
II. F. lupi cæpa.
III. F. [illegible] albus.
IV. F. [illegible].

92.ª f.

Cæpetini fusciantes vulgo FONGES.

I. F. aurantius.
II. F. vacuus.

93.ª f.

Cæpetini æquatiformes FERCULALUPI *vel* PINTI *dicti.*

1. *Magni vel medii.*

I. F. [illegible].
II. F. [illegible].
III. F. luteus major.
IV. F. rubricatus.

2. *Minores.*

V. F. luteus minor.
VI. F. [illegible].
VII. F. verrucosus.
VIII. F. tricolor alter.
IX. F. cæpetinus.

94.ª f.

Cæpetini clavipedes.

I. F. sulphureus.
II. F. [illegible].
III. F. rufo-fuscus.

95.ª f.

Fungi e fungis.

I. F. fungus fungorum.

IX GENUS.

CONCHITES.

96.ª f.

Conchitæ auriculatæ vel coriaceæ.

I. CONCHITES auricula judæ.
II. C. concha marina.
III. C. fichenoides.

97.ª f.

Conchitæ fragiles.

I. C. auricula minor.
II. C. [illegible].
III. C. auricula major.
IV. C. auricula ursi.

X GENUS.

TREMELLA.

98.ª f.

Tremellæ pellucidæ vulgo NOSTOC.

I. TREMELLA nostoc.
II. T. melenteroides.

99.ª f.

Tremellæ auriculatæ, non pellucidæ.

I. T. auricula felis.

XI GENUS.

PORONIA.

100.ª f.

Poroniæ.

I. PORONIA auriculata.
II. POR. [illegible].

XII GENUS.

PEZICULA.

101.ª f.

Pezicula nudæ.

I. PEZICULA fungoïdes.

II. Pezic. cornucopioïdes.
III. Pezic. cochleata.
IV. Pezic. urna facie.

102.ª f.
Peziculæ lentiferæ.

I. Pezic. cyathoïdes.

XIII GENUS.

PEZICA.

103.ª f.
Pezica ſeſſiles.

I. PEZICA fuſca.
II. Pez. acetabuliformis.
III. Pez. ſcutica.
IV. Pez. florida.

104.ª f.
Pezicæ columnatæ.

I. Pez. glandis cupula.
II. Pez. inflata.
III. Pez. monacella.

XIV GENUS.

MORCHELLA.

105.ª f.
Morchellæ cavatæ.

I. MORCHELLA calicilata.
II. M. pannicia.
III. M. cucullata.
IV. M. phalloides.
V. M. mitrata.
VI. M. frondoſa.
VII. M. ſpongia, 1, 2, 3, 4, 5, 6.

106.ª f.
Morchellæ cavato-cavernoſæ.

I. M. monachi.
II. M. auriculata.

XV GENUS.

PHALLUS.

107.ª f.
Phalli.

1. umbilicati.

I. PHALLUS foſſulatus.
II. Ph. lævigatus ſeu Hollandicus.

2. non umbilicati.

III. Ph. Gallicus.
IV. Ph. fungiformis.
V. Ph. exilis.

XVI GENUS.

DIGITELLUS.

108.ª f.
Digitelli.

I. DIGITELLUS humanus.
II. D. variegatus.

XVII GENUS.

DOSTOCLAVUS.

109.ª f.
Noſtoclavi.

I. NOSTOCLAVUS juniperinus.

XVIII GENUS.

CLAVARIA.

110.ª f.
Clavariæ piſtillares.

I. CLAVARIA ceſpitoſa
II. Cl. piſtillum.
III. Cl. militaris.

111.ª f.
Clavariæ erinaceæ.

I. Cl. erinacea.

112.ª f.

Clavariæ [illegible] BARBÆ [illegible]

1. Solidæ.

I. [illegible]ina, 1, 2, 3, 4.
II. [illegible]
III. [illegible]

2. Ramificatæ.

IV. [illegible]
V. [illegible]
VI. [illegible]

XIX GENUS.

TUBERO-SUBCULUS.

113.ª f.

Tub. subterranei.

1. Semiglobosi.

I. TUBERO-SUBCULUS glandiformis.
II. Tub. l. ophioglossoides.

2. Pseudostipitati.

III. Tub. f. [illegible]erus.
IV. Tub. f. [illegible]orum.
V. Tub. f. [illegible]s.
VI. Tub. f. [illegible]us.
VII. Tub. f. [illegible]rum.
VIII. Tub. f. [illegible]natus.
IX. Tub. f. [illegible]
X. Tub. f. [illegible]us.

XX GENUS.

TUBER.

114.ª f.

Tubera extùs albicantia.

I. TUBER [illegible]oscordis.
II. T. [illegible]ex.

115.ª f.

Tubera extùs nigra.

I. T. [illegible]
II. T. [illegible]m.

XXI GENUS.

LYCOPERDON.

116.ª f.

Lycoperda subterranea.

I. LYCOPERDON [illegible]vinum.
II. Lyc. [illegible]loscum formâ.

117.ª f.

Lycoperda terrestria, unicorticata, dura.

I. Lyc. [illegible]um.
II. Lyc. [illegible]um.

118.ª f.

Lyc. terr. unicorticata, mollia, fatiscentia.

I. Lyc. cranium.
II. Lyc. [illegible]
III. Lyc. [illegible]um.
IV. Lyc. [illegible]m.
V. Lyc. [illegible]um.
VI. Lyc. [illegible]are.
VII. Lyc. [illegible]ides.
VIII. Lyc. Parisiense, 1, 2.

119.ª f.

Lycop. terr. multicorticata.

I. Lyc. [illegible]tum.
II. Lyc. [illegible]bolus.
III. Lyc. fusca.
IV. Lyc. [illegible]um.
V. Lyc. [illegible]natum.

120.ª f.

Lycop. vesiculata.

I. Lyc. flos [illegible]orum.
II. Lyc. [illegible]um.
III. Lyc. caries.
IV. Lyc. sanguineum.
V. Lyc. guttulatum, 1, 2.

121.ª f.

Lycoperda barbato-mucida.

I. Lyc. [illegible]os.
II. Lyc. mucor viridis.

122.ª f.

Lycoperda tubularia.

I. Lyc. vesparium.

123.ª f.

Lycoperda clathrata.

I. Lyc. clathratum album.

II. Lyc. clathratum igneum.

124.ª f.

Lycoperda reticulata.

I. Lyc. reticulatum rubrum.

New York Botanical Garden Library
QK603 .P28 v.2 gen
Paulet, Jean Jacque/Traite des champigno
3 5185 00126 4827